SMP
RECETARIO VOL. 1
EL FUEGO NOS UNE
SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS
ESTE ES MI ESTILO DE VIDA, ESTE SOY YO. SOYPARRILLERO.MX

SOCIEDAD MEXICANA DE

SMP

EXCLUSIVO MIEMBROS

PARRILLEROS

MODO DE USO

Haz clic

sobre los siguientes iconos para conocer su funcionamiento:

Recomendaciones

Para una mejor experiencia con el recetario, te recomendamos utilizar Adobe Acrobat.
Para aprovechar al máximo las funciones interactivas, recomendable no abrir en exploradores web,
vista previa (Mac), tabletas o celulares.

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS

CAMPEONATO

GRILL MASTER

MÉXICO 2017

CAMPEONATO NACIONAL DE PARRILLADA

UN EVENTO

SOCIEDAD MEXICANA DE PARRILLEROS
SMP
EXCLUSIVO MIEMBROS

CIRCUITO MÉXICO 2017

El Grill Master - Campeonato Nacional de Parrillada 2017 es el torneo de parrillada más grande en México, en el cual parrilleros de todo el país se preparan para competir año tras año con el objetivo de obtener el primer lugar, el cual consiste en eliminatorias en distintas ciudades del país.

La Sociedad Mexicana de Parrilleros se enorgullece en presentar el Circuito Grill Master 2017, donde realizaremos el campeonato nacional de parrillada como eliminatorias en las siguientes ciudades:

HERMOSILLO
25 MARZO
EXPO FORUM

TIJUANA
10 DE JUNIO
ESTADIO CALIENTE

MONTERREY
2 Y 3 DE SEPTIEMBRE
ARENA MONTERREY

TORREÓN
11 DE NOVIEMBRE
POR CONFIRMAR

PREMIOS

BOLSA ACUMULADA (EN PREMIOS) ENTRE LAS 4 CIUDADES
Y GRILL MASTER CHAMPIONS DE

$1,500,000 M. N.

Con motivo a esta gira, el primer lugar de nivel aficionado y primer lugar de nivel profesional de cada ciudad recibirá una invitación para competir en el Grill Master Champions realizado por segunda vez en el 2018. El ganador del Grill Master Champions se convertirá en la Selección Mexicana de Parrilleros 2017- 2018 y viajará para competir en Estados Unidos representando nuestro país.

Para asistentes contaremos con diferentes atracciones como degustación de asado por parte de la SMP de degustación del show de fire masters, lechones, cabritos y una exhibición de ahumado; cursos de parrilla gratuitos, música en vivo, DJ; área para niños; áreas de descanso; menores de 12 años entran gratis.

¿CÓMO ME INSCRIBO?

PASO 1
ENTRA A NUESTRA PÁGINA WEB: SOYPARRILLERO*MX

PASO 2
DÁ CLICK EN INSCRIBIRTE.

PASO 3
REALIZA EL PAGO, DESCARGA LAS BASES Y LLENA EL FORMATO DE INSCRIPCIÓN.

PASO 4
ENVIANOS TU FORMATO DE INSCRIPCIÓN AL CORREO GRILLMASTER@SOYPARRILLERO.MX

Para inscripciones y más información

01 (81) 2089 0434 grillmaster@soyparrillero.mx

GrillMasterSMP / SociedadMexicanaDeParrilleros

HAZTE MIEMBRO

SOYPARRILLERO.MX

Próximamente grandes beneficios

INTRODUCCIÓN

Este recetario es un compendio de todas las recetas que hemos hecho durante cursos del Grill Academy en diferentes ciudades de la república mexicana, en redes sociales con recetas propias y compartidas por la comunidad de parrilleros y alguna que otra que se ha hecho en casa.

En nombre de todo el staff de la SMP les queremos agradecer por la confianza y preferencia que han depositado en nosotros.

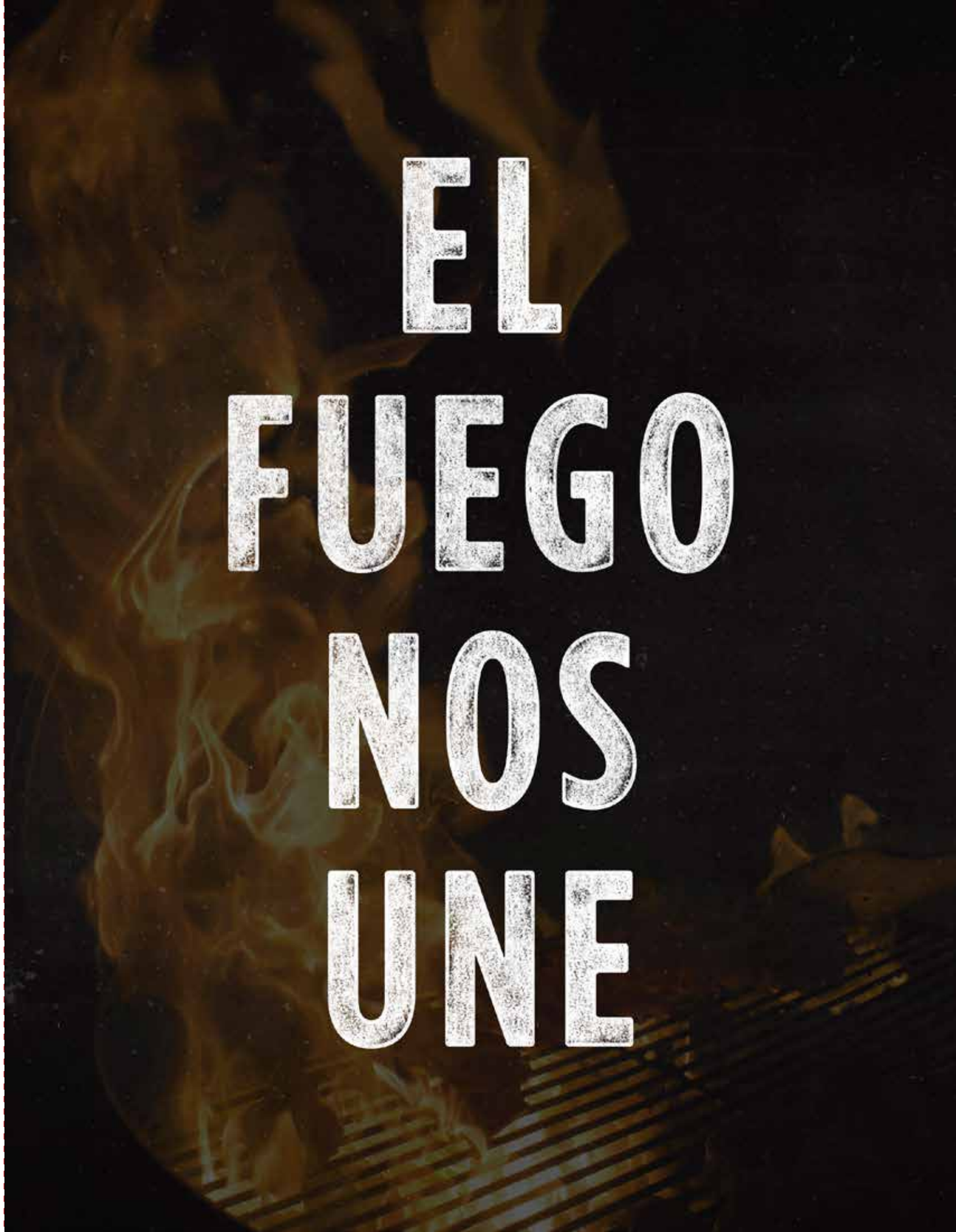
Este recetario es una forma de mostrar nuestro agradecimiento con todos ustedes que son nuestra motivación para seguir haciendo lo que nos apasiona.

La Sociedad Mexicana de Parrilleros nace con el motivo de juntarse y convivir, estas recetas son solo un medio para seguir compartiendo experiencias, generar lazos y sonrisas alrededor del fuego.

¡ Disfrútalo !

EL FUEGO NOS UNE

ALEJANDRO GUTIÉRREZ
PRESIDENTE SMP



PATROCINADORES

Agradecemos a nuestras marcas patrocinadoras por hacer posible éste proyecto:

La Sociedad Mexicana de Parrilleros (SMP) es una organización dedicada a promover y preservar nuestras tradiciones gastronómicas por medio del disfrute de la parrilla.

ESTE ES MI ESTILO DE VIDA, ESTE SOY YO.
SOY PARRILLERO

ÍNDICE

ENTRADAS Y GUARNICIONES

PIZZAS

HAMBURGUESAS

118

ÍNDICE

128

CARNE DE RES

CARNE DE PUERCO

226

POSTRES

234

OTROS

CURSOS DE GRILL

SOCIEDAD MEXICANA DE

GRILL ACADEMY

EXCLUSIVO MIEMBROS

PARRILLEROS

• • •

Conviertete en un maestro de la parrilla

• • •

Más información:

01 (81) 83 74 88 60

cursos@soyparrillero.mx

Tips parrilleros

No. 1

Tips parrilleros

ACOMODO DE CARBÓN

2 ZONAS

Sirve para cocciones más lentas y de baja temperatura

Puedes ir añadiendo virutas de leña como cerezo, manzano, roble, nogal, etc.

Ideal para

Pavo, pollo, costillas, piezas enteras de la res (Prime rib, filete, New York), Boston Butt (hombro de puerco), picaña, brisket, etc.

Ayuda a recolectar los líquidos y la grasa de la carne, los cuales se evaporan y se vuelven a penetrar en los alimentos. Este acomodo de 2 zonas te ayuda a regular temperatura, además de otorgar humedad para que tu carne salga más jugosa.

A la charola de abajo se le puede poner cerveza, agua, vino, especias, etc. y aprovechando el tiempo y calor, unas verduras para acompañar el platillo.

SOYPARRILLERO.MX

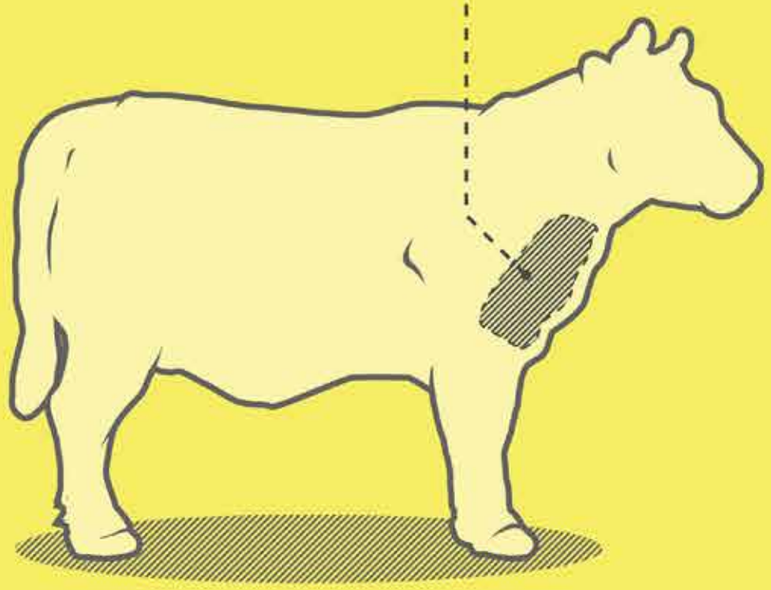
No. 2

Tips parrilleros

BRISKET

¿DE DÓNDE PROVIENE?

De la región del pecho.
Detrás de las patas delanteras.



¿CÓMO PREPARARLO?

Aplicar rub seco
o humedo

Puedes utilizar leña
de nogal o roble

Ahumarlo
10 a 18 horas

Temperatura
200 °F a 225 °F

La carne estará lista cuando su temperatura
interna sea de 185 °F

SOYPARRILLERO.MX

No. 3

Tips parrilleros

CÓMO PRENDER CARBÓN

OPCIÓN 1

¿QUÉ SE NECESITA?

Periódico

Botella

Cerillos

Carbón

¿CUÁL ES EL PROCESO?

PASO 1

Rollo de periódico
(8 piezas)

PASO 2

Enrollar

PASO 3

Cubrir con carbón

PASO 4

Quitar la botella,
arrojar cerillo prendido

SOYPARRILLERO MX

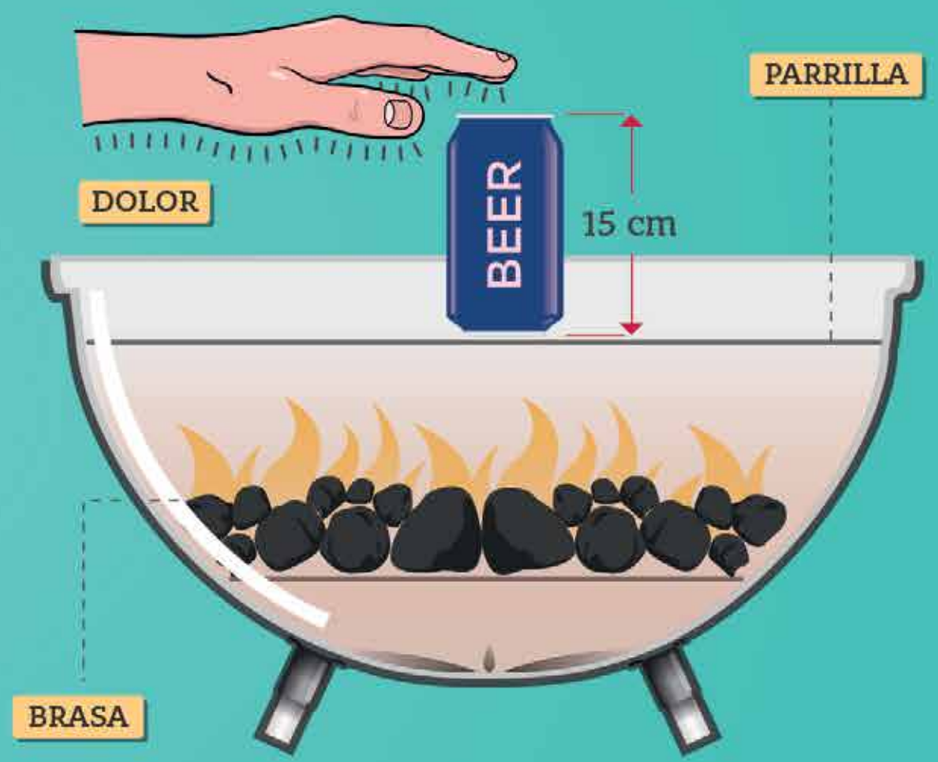
Tips parrilleros

EL TEST DE LA MANO

Este tip nos sirve para conocer una temperatura estimada de la brasa, esto ayuda a conocer que tipo de alimento es el indicado poner en la parrilla.

FUEGO	TIEMPO	TEMPERATURA
Alto	0 A 3"	550 a 650 °F/ 287 a 343 °C
Medio alto	3 a 6"	450 a 550 °F/ 232 a 287 °C
Medio	6 a 9"	350 a 450 °F/ 176 a 232 °C
Medio bajo	9 a 12"	250 a 350 °F/ 121 a 176 °C
Bajo	12 a 15"	150 a 250 °F/ 65 a 121 °C

Los segundos determinan la temperatura.
Seg " = Temp °C



Sella un corte de res de 1 a 1.5 pulgadas en adelante a fuego alto, también puedes asar unas costillas de res o puerco a fuego medio, o un pollo entero a fuego medio bajo.

SOYPARRILLERO.MX

Tips parrilleros

FUEGO INDIRECTO

2 ZONAS

Funciona para asar cortes de carne desde una pulgada hasta piezas enteras, pizzas, mariscos, postres, pasteles, panes, etc.

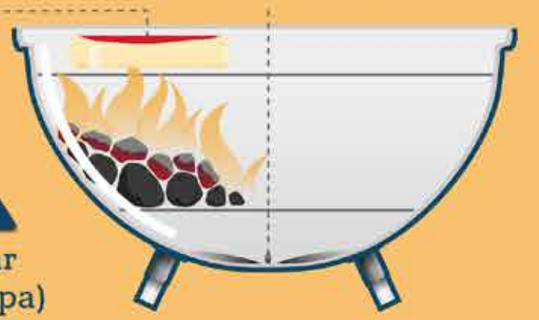
El fuego indirecto se crea cuando colocas una tapa para que el calor recircule y así se genera un horno. Si tu asador no tiene tapa puedes crear el mismo fuego indirecto colocando un tazón, charola volteada, asegurándote que esté entre la fuente de calor y la zona sin carbón para que haga la misma función de la tapa.

PASO 1

Prender carbón

PASO 2

Dividir 2 zonas



Sellar (sin tapa)

PASO 3

Terminar de cocinar (con tapa)

Puedes regular la temperatura con la ventila de aire de abajo que es la entrada de aire, y la ventila de arriba, que es el tiro.

SOYPARRILLERO.MX

No. 6

Tips parrilleros

TÉRMINOS DE COCCIÓN

DE LA CARNE

1 TÉRMINO

BLUE

Sellada por fuera, cruda por dentro

46 °C - 49 °C
115 °F - 120 °F

2 TÉRMINO

RARE

Mayormente roja

52 °C - 55 °C
125 °F - 130 °F

3 TÉRMINO

MEDIUM RARE

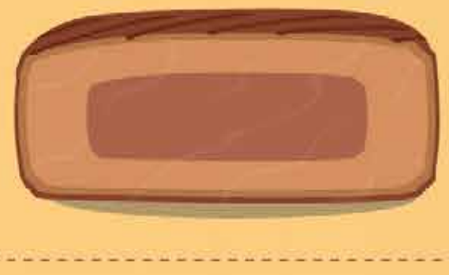
Mayormente rosa con centro rojo

55 °C - 60 °C
130 °F - 140 °F

4 TÉRMINO

MEDIUM

Rosa



60 °C - 65 °C
140 °F - 150 °F

5 TÉRMINO

MEDIUM WELL

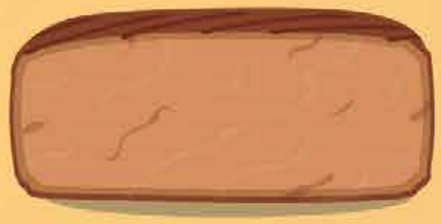
Mayormente café con centro rosa

65 °C - 69 °C
150 °F - 155 °F

6 TÉRMINO

WELL DONE

Café



71 °C - 100 °C
160 °F - 212 °F

SOYPARRILLERO.MX

No. 7

Tips parrilleros

TÉRMINOS DE LA CARNE

CON PRUEBA DE LA MANO

Para saber un aproximado del término de la carne, podrás seguir el siguiente tip.

Toca con tu dedo indice el musculo de la palma de tu mano como se muestra en la imagen, para tener un aproximado del término de la carne.

Cuando unes tu dedo pulgar con el resto de los dedos se contrae el musculo y se va haciendo de suave a duro. si la consistencia es parecida al de la palma de tu mano, la carne esta en ese término.

Lo que tienes que hacer es tocar la carne con tu dedo índice y luego tocar la palma de tu mano uniendo el pulgar con el dedo que más se acerque a la consistencia de la carne.

Este tip no es 100% exacto, pero sirve muy bien para darte una idea. Lo más exacto es el termómetro, es diferente para cada corte, así que hay que practicar.

1 **Mano extendida**
46 °C - 49 °C
115 °F - 120 °F

2 **Rare**
52 °C - 55 °C
125 °F - 130 °F

3 **Medium Rare**
55 °C - 60 °C
130 °F - 140 °F

4 **Medium**
60 °C - 65 °C
140 °F - 150 °F

5 **Medium well**
65 °C - 69 °C
150 °F - 155 °F

6 **Well done**
71 °C - 100 °C
160 °F - 212 °F

SOYPARRILLERO.MX

CATERING
Contrata en: catering@soyparrillero.mx

TIENDA SMP

Encuentra todo para tu parrilla

Ubicación: Isaac Garza Pte. #1524 entre Miguel Nieto y Ramón Corona, Centro de Monterrey.

Más información:

01 (81) 83 74 88 60

tienda@soyparrillero.mx

SAZONADORES Y SALES SMP

En el mundo del asado, existe una gran pluralidad de pensamientos, de técnicas y de ideas.

Entre todos ellos, existen los parrilleros amantes de la diversidad en sabor, de la innovación en sus platillos, de ofrecer algo nuevo.

La Sociedad Mexicana de Parrilleros cuenta con sazonadores y sales elaboradas desde la experiencia y pasión por la parrilla. Desde rubs para animales enteros, mariscos, hasta para todo propósito junto con sales ahumadas que le darán un toque distinto a tu carne.

Este rub es creado para todo propósito, se puede utilizar en cortes fibrosos de carne de res, de puerco, aves y pescados, inclusive arroces, caldos, legumbres, verduras, etc.; un sazonador multiusos, dado a la combinación de especias básicas de cocina tales como: sal, ajo, pimienta, chile cascabel y paprika. Dejando notas más saladas a la comida, éste es el más versátil de todos nuestros rubs.

El rub de la costa es creado para ser una excelente combinación para pescados y mariscos, es una perfecta unión gracias a sus sabores salados y ácidos con alimentos salidos del mar. No obstante también es un excelente sazonador para verduras al vapor y para las vinagretas de las ensaladas.

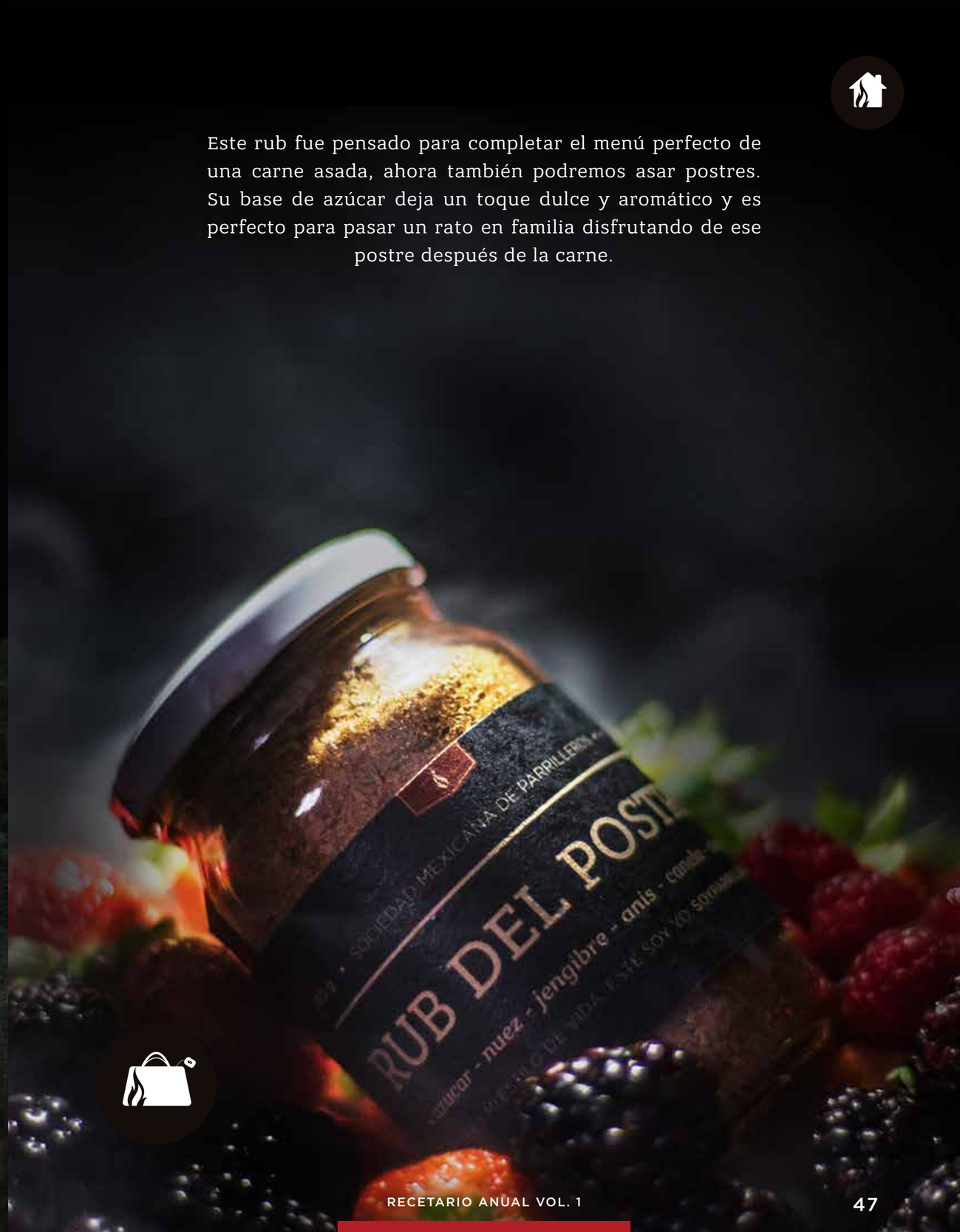
RUB ROJ
sal - ajo - pimienta - cascabel - papr
RUB DE LA COST
sal - pimienta - ajo - cebolla - chile en polvo - lim
orégano - semilla de cilantro

Este rub es creado para dos propósitos: el primero es dar a nuestros cortes de carne sabores con notas de café y especias tostadas (por su alto contenido en café) y el segundo propósito es para ablandar, dado que el café es un ablandador natural de la carne, perfecto para cortes muy fibrosos y de larga cocción a bajas temperaturas, como brisket, chamorros y picañas.

El rub del norte es creado a partir de los sabores y olores tradicionales de la parte norte de México, pero un poco más acentuado en la región del noreste. Los ingredientes bases son la sal, ajo, orégano, comino, pimienta y cebolla. Esta combinación es especialmente dedicada para sazonar animales enteros como cabrito, lechón, borrego, aves, etc.

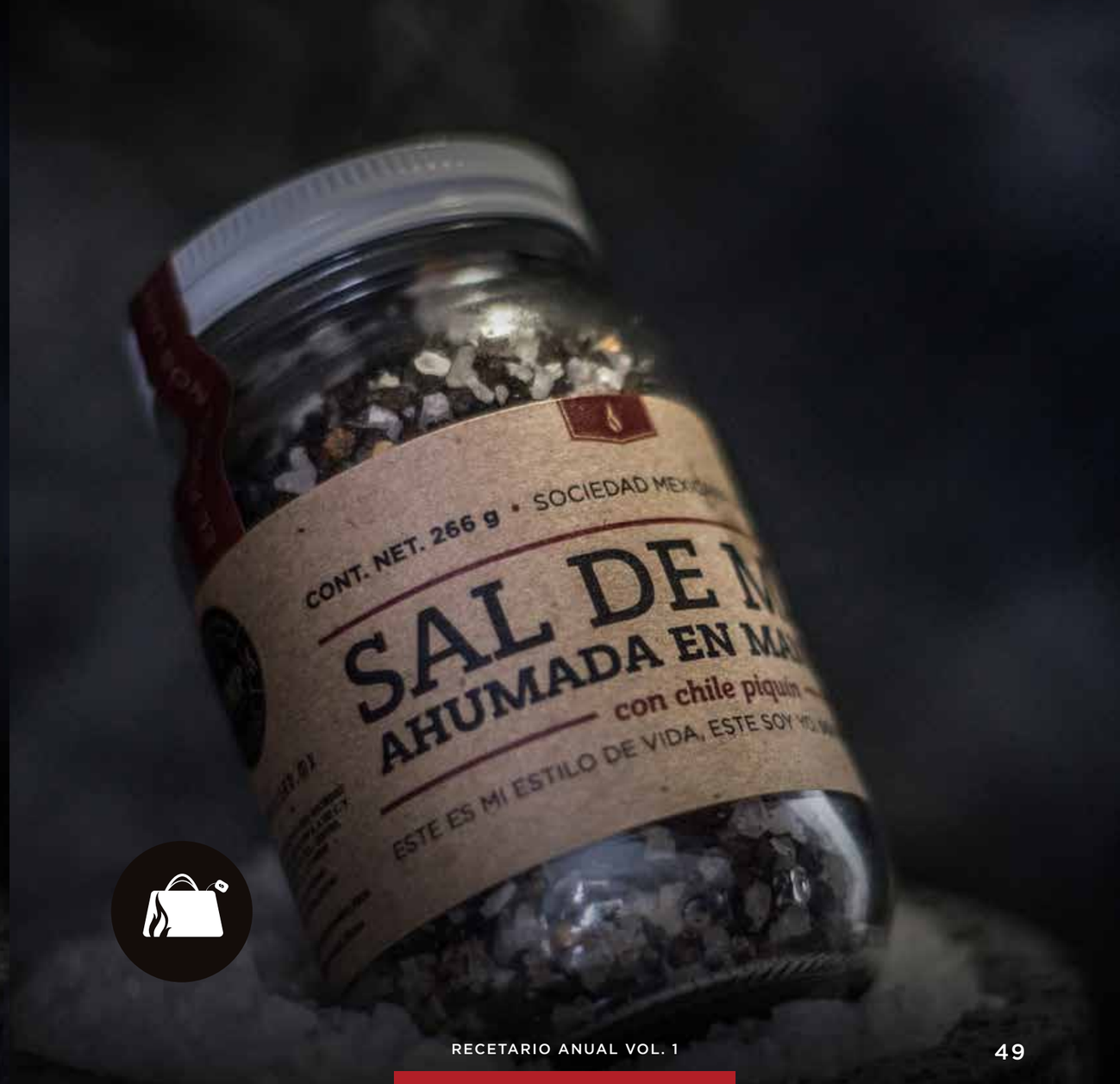
Este rub es creado de los sabores que se encuentran en la frontera, teniendo la combinación de lo picante de México con las preparaciones estadounidenses más tradicionales a base de dulce, la mejor combinación con este rub es en las costillas ahumadas de cerdo. Ésta es una de las diversas aplicaciones de las cuales se puede usar.

Este rub fue pensado para completar el menú perfecto de una carne asada, ahora también podremos asar postres. Su base de azúcar deja un toque dulce y aromático y es perfecto para pasar un rato en familia disfrutando de ese postre después de la carne.

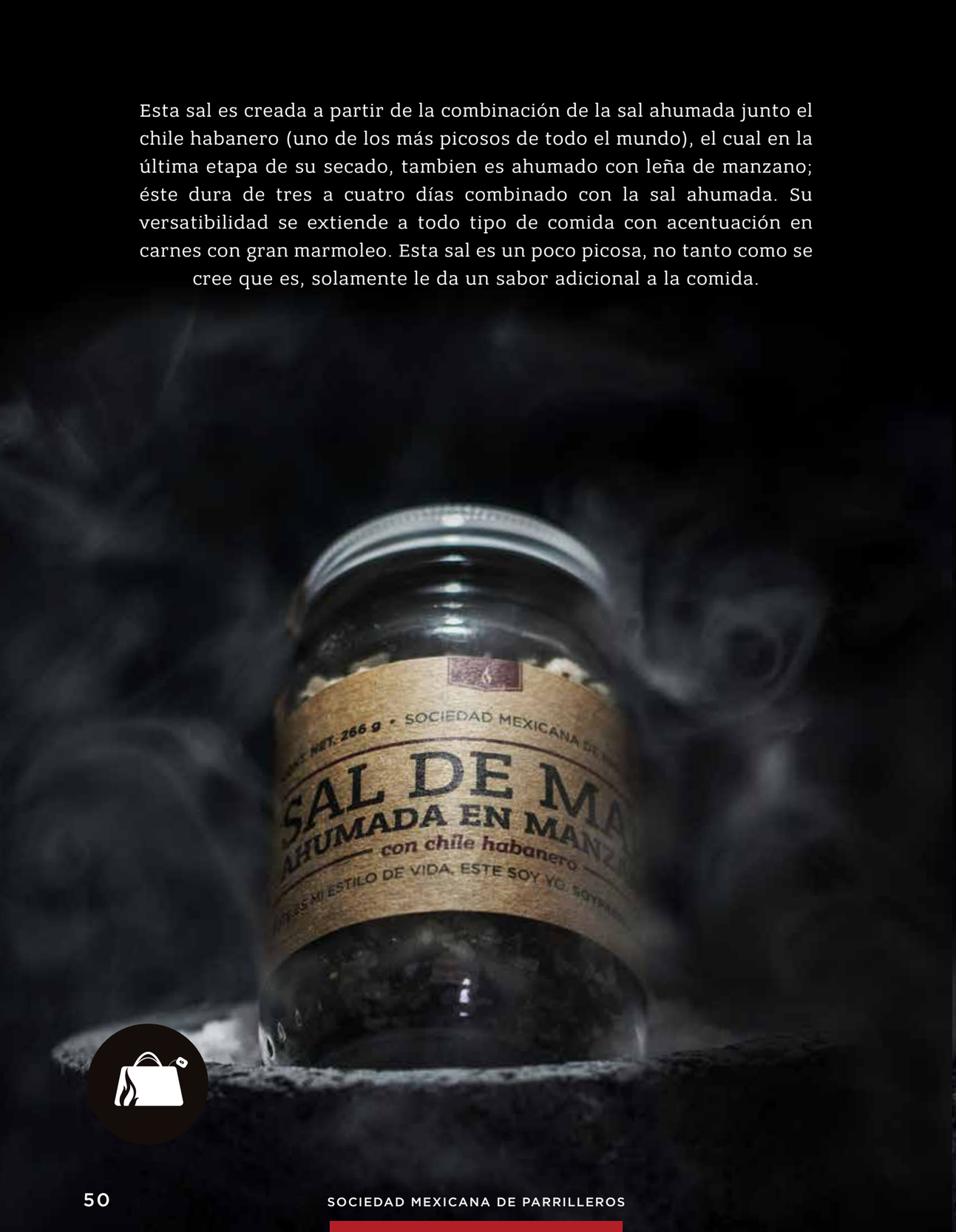


Esta sal es creada a partir de sal de grano que se ahuma durante 10 días bajo la tierra con leña de manzano, tanto que se oscurece y toma ese color característico obscuro, a tal grado de pensar que es pimienta. Su sabor ahumado es muy intenso, que es excelente para combinarlo con cualquier comida. Esta sal está pensada para obtener sabores ahumados en la cocina de su casa.

Esta sal es creada a partir de la combinación de la sal ahumada con el chile piquín, el cual en la última fase de secado, se pone a ahumar durante tres a cuatro días para que adquiera sabores a ahumado intensificando su sabor y a su vez dando un toque picoso, excelente para combinar con cualquier corte. No obstante, ésta no es picosa como se cree que es, solamente le da un sabor adicional a la comida.



Esta sal es creada a partir de la combinación de la sal ahumada junto el chile habanero (uno de los más picosos de todo el mundo), el cual en la última etapa de su secado, tambien es ahumado con leña de manzano; éste dura de tres a cuatro días combinado con la sal ahumada. Su versatibilidad se extiende a todo tipo de comida con acentuación en carnes con gran marmoleo. Esta sal es un poco picosa, no tanto como se cree que es, solamente le da un sabor adicional a la comida.



Esta sal es creada a partir de la combinación de la sal ahumada con el chile chipotle. Chipotle significa *chile ahumado*, teniendo ya un secado y un ahumado para este chile el cual es combinado con la sal ahumada en leña de manzano, que a su vez es excelente para combinarlo con cualquier comida, teniendo una pequeña acentuación en los pescados, la cual sabemos que los pescados y el chipotle es la combinación perfecta. No obstante, ésta no es picosa como se cree que es, solamente le da un sabor adicional a la comida.

Hierbas que imprimen olores a lo que asamos y con ellas aparecen los colores a la comida. El balance del color, olor y sabor permite que disfrutemos más nuestra comida, se adhiere a casi todo tipo de comida, desde la carne roja hasta las salsas y BBQ. Se aplica especialmente en guisos, estofados, sopas, leguminosas, verduras y caldos.

PLAYERAS

= OFICIALES SMP =

- *Ubicación: Isaac Garza Pte. #1524 entre Miguel Nieto y Ramón Corona, Centro de Monterrey.*
- *tienda@soyparrillero.mx*

Conoce tu carne

TABLA DE CORTE

- *Ubicación: Isaac Garza Pte. #1524 entre Miguel Nieto y Ramón Corona, Centro de Monterrey.*
- *tienda@soyparrillero.mx*

Recetas de

ENTRADAS Y GUARNICIONES

Una comida siempre se disfrutará mejor con un buen acompañamiento. A continuación te mostramos unas buenas recetas para que vayas prendiendo el asador.

CEBOLLA ASADA RELLENA DE QUESO PARMESANO ENVUELTA EN TOCINO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 6 cebollas blancas medianas
- 100 g de parmesano
- 10 rebanadas de tocino
- 6 ramitas de romero fresco
- 1/2 barra de mantequilla
- 3 cdas de aceite de oliva
- 300 g de crema
- 5 dientes de ajo
- 1 cda de Rub rojo SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar desde la parte de arriba de la cebolla un cono sin llegar hasta el fondo (reservar los pedazos de cebolla en forma de cono).
2. Picar finamente el ajo junto con la mitad de la cebolla que salió de los conos.
3. Colocar la mantequilla en un sartén, el aceite de oliva y cocinar el ajo y la cebolla picada.
4. Cocinar durante 5 minutos y agregar 4 rebanadas de tocino picado, y 1 cucharada de Rub rojo SMP.
5. Mezclar y dejar cocinar otros 5 minutos.
6. Agregar la crema, queso (opcional), sal y pimienta y reservar la salsa.
7. Envolver las cebollas en papel aluminio y colocar a fuego indirecto hasta que se suavicen.
8. Rellenar las cebollas de la salsa cremosa y colocar queso parmesano encima.
9. Envolver con una rebanada de tocino y sujetarla con una ramita de romero.
10. Colocar a fuego indirecto a 350 °F hasta que se dore el tocino y se gratine el queso.

ENTRADAS Y GUARNICIONES

MAC & CHEESE CON PORK BELLY

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

400 g de pasta de coditos
Aceite de oliva
1/2 litro de crema Lyncott
250 g queso Chihuahua o gouda
250 g queso cheddar
1/2 kg de Pork Belly
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta

PROCEDIMIENTO:

1. Hervir agua en una olla y cocinar la pasta de coditos.
2. Escurrir el agua y verter un poco de aceite de oliva y Sal ahumada SMP.

Para el fondue

1. Calentar 1/2 litro de crema Lyncott con 250 g de queso Chihuahua o gouda, queso cheddar, Sal ahumada SMP y pimienta.
2. Mezclar el fondue con los coditos y agregar los cubos de pork belly.

Para el pork belly

1. Colocar la pieza de pork belly en la parrilla a fuego indirecto a 350 °F y tapar el asador durante 1.5 a 2 horas o hasta obtener una temperatura interna entre 85 a 90°C.
2. Retirar del asador y dejar reposar de 15 a 20 minutos.
3. Corta en cubos para servir con los coditos.

ENTRADAS Y GUARNICIONES

MORRONES ASADOS RELLENOS DE QUESO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

4 pimientos morrones
500 g de queso manchego
8 huevos
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta
3 cda aceite de oliva
chorizo (opcional)

PROCEDIMIENTO:

1. Calentar el asador a 350 °F. Mientras, cortar los pimientos morrones por la mitad.

2. En la parte cóncava agregar un chorrito de aceite de oliva, Sal ahumada SMP y pimienta.

3. Asar los pimientos a fuego directo durante 5 a 8 minutos.

4. Voltear y añadir el queso, utilizando 50 g aproximadamente por cada mitad.

5. Poner a fuego indirecto y tapar el asador hasta que se gratine el queso.

Opcional: agregar chorizo previamente cocido y/o un huevo.

6. Retirar del fuego cuando esté cocido el huevo y/o gratinado el queso.

ENTRADAS Y GUARNICIONES

PAPA AL LIBRO CON MANTEQUILLA Y ADEREZO DE QUESO AZUL

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 4 papas blancas
- 1/2 barra de mantequilla
- 5 cdas de aceite de oliva
- c/n Sal ahumada SMP
- 1/2 tza de queso azul
- 1/2 tza de crema
- 1 diente de ajo molido
- 1 limón
- 250 g de tocino
- 3 ramitas de romero (opcional)

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar las papas en rebanadas delgadas sin atravesar completamente, como se muestra en la imagen.

2. Envolver las papas en aluminio y colocarlas a fuego indirecto hasta que estén suaves, aproximadamente 35 minutos a 350 °F.

3. En un peltre o tazón derretir media barra de mantequilla y añadir el aceite de oliva, Sal ahumada SMP al gusto y como opción, romero finamente picado.

4. Abrir el aluminio, agregar tocino entre las rebanadas y agregar la mezcla de la mantequilla y Sal ahumada SMP al gusto.

5. Regresar las papas a fuego indirecto y dejar por 15 minutos aproximadamente o hasta que se dore el tocino.

Opcional: agregar queso para gratinar sobre la papa.

Para la mezcla dip de queso azul

1. En un sartén, agregar media taza de queso azul, media taza de crema, un diente de ajo molido, el jugo de un limón, Sal ahumada SMP al gusto y revolver hasta obtener una mezcla homogénea.

ENTRADAS Y GUARNICIONES

PAPAS CON BALSÁMICO Y ROMERO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 3 cdas de aceite de oliva
- Sal ahumada SMP
- 3 ramitas de romero
- 3/4 barra de mantequilla
- 1/2 tza de vinagre balsámico
- 4 papas grandes
- 5 cebollas cambray

PROCEDIMIENTO:

1. Colocar las papas a fuego indirecto a 350 °F por 30 min aproximadamente o hasta que estén suaves sin deshacerse.
2. Retirar del fuego y cortarlas en gajos.
3. Asar y cortar las cebollas cambray por la mitad si son muy grandes.
4. En una bandeja o sartén colocar 3 cdas de aceite de oliva, 3/4 de barra de mantequilla, las papas y las cebollas cambray.
5. Agregar Sal ahumada SMP, romero fresco finamente picado y una taza de vinagre balsámico.
6. Colocar el sartén en la parrilla y tapar el asador. Revolver cada 15 minutos, estará listo cuando el vinagre se haya reducido y se caramelice.

ENTRADAS Y GUARNICIONES

PORTOBELLOS CON QUESO Y SALSA DE PIÑA ASADA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

8 a 10 portobellos grandes
Piña entera sin cáscara
1/2 tza de aceite de oliva
1/2 manojo de cilantro
1/4 de cebolla morada
250 g de queso de su preferencia
c/n Sal ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Retirar el tallo de los portobellos, sazonar con Sal ahumada SMP y un chorrito de aceite de oliva.
2. Colocar a fuego directo boca abajo durante 5 a 7 minutos a 350 °F.
3. Voltear y añadir la salsa de piña y encima el queso. Dejar a fuego indirecto hasta que se gratine aproximadamente por 7 minutos.

Para la salsa de piña

1. Cortar la piña en rebanadas y asarlas a fuego directo hasta obtener la textura deseada.
2. Picar la piña en cubos pequeños, el cilantro y la cebolla morada.
3. Mezclar todo en un tazón y agregar aceite de oliva y sal.

PURÉ DE PAPA RÚSTICO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

6 papas grandes
1 1/2 barra de mantequilla
2 ramitas de romero
Sal ahumada SMP
2 cdas de Rub rojo SMP
400 a 500 g de crema (agregar según vaya adquiriendo consistencia)
Chorizo (opcional)
Queso (opcional)

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar las papas en 4 por la mitad.

2. Envolver en papel aluminio y colocarlas en la parrilla a fuego indirecto 45 minutos o hasta que se suavicen a una temperatura de 300 °F a 400 °F.

3. Retirar las papas de la parrilla y ponerlas sin alumnio en un tazón grande.

4. Agregar la mantequilla, la crema, sal, Rub Rojo y romero hasta que quede en consistencia de puré.

Opcional: Agregar chorizo y queso.

QUESO BRIE ASADO EN TABLA DE CEDRO ATROPELLADO DE CARNE SECA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

50 g de atropellado de carne seca
2 chiles serrano
1/4 cebolla cortado en cubos
1 cda Rub del Norte SMP
1 diente de ajo
2 cdas de aceite de oliva
1/8 de barra de mantequilla
1 tomate huaje asado
1 queso brie

PROCEDIMIENTO:

1. Colocar el aceite de oliva y la mantequilla en un sartén caliente.
2. Agregar cebolla, ajo y chile. Dejar acitronar y cocinar por 5 minutos.
3. Añadir la carne seca y cocinar otros 2 minutos. Después, agregar el tomate en cubos pequeños.
4. Agregar Sal ahumada SMP y una cucharada del Rub del Norte SMP.

Para el queso brie

1. Quitar la capa superior de cera con ayuda de un cuchillo.
2. Colocar la tabla de cedro previamente remojada en agua (media hora como mínimo) y exponerla al fuego directo por dos minutos por un lado o hasta que desprenda aromas de humo.
3. Colocar el queso con el atropellado encima sobre el lado quemado de la tabla de cedro.
4. Colocar a fuego indirecto a una temperatura de 350 °F, tapar el asador y esperar de 15 a 20 minutos aproximadamente o hasta que el queso esté suave.
5. Se recomienda servir sobre una tapa de pan baguette previamente tostado.

ENTRADAS Y GUARNICIONES

GUISO DE AGUJA EN MOLCAJETE A LAS BRASAS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

2 portobellos
1/2 cebolla mediana
1 chile chilaca o poblano
200 g de chorizo
1/4 de barra de mantequilla
2 cda de aceite de oliva
500 g de aguja norteña o corte de su preferencia
2 chiles jalapeños o serranos
c/n Sal ahumada SMP
c/n pimienta

PROCEDIMIENTO:

1. Colocar el molcajete sobre las brasas en el asador para que se caliente, dejarlo por 45 minutos para empezar a cocinar.

2. Cortar en julianas la cebolla, chile, portobellos y aguja norteña.

3. Picar finamente el chorizo y el ajo.

4. Cuando el molcajete esté caliente agregar 1/4 de barra de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.

5. Ya derretida la mantequilla, agregar el ajo picado y la cebolla y acitronar.

6. Agregar el chorizo y chile de tu elección. Cocinar por espacio de 5 minutos con los demás ingredientes.

7. Agregar los portobellos y retirar el molcajete del fuego. Esto mantendrá el calor una media hora más para que puedas cocinar la carne en medio de la mesa.

8. Agregar Sal ahumada SMP y dejar que la carne se termine de cocinar.

TOMATES ASADOS CON PARMESANO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 4 tomates
- 150 g de parmesano
- 1 cabeza de ajo entero
- Tomillo fresco
- 8 cda de aceite de oliva
- Sal ahumada SMP
- Pimienta

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar la cabeza de ajo en forma transversal como formando una tapa, agregar aceite de oliva y Sal ahumada SMP, cerrar la tapa del ajo, envolverla en aluminio y colocarla a fuego indirecto de 25 a 30 minutos o hasta que esté suave.
2. Cortar los tomates por la mitad, colocar a fuego directo boca abajo hasta que se tatemen un poco, aproximadamente 10 minutos a una temperatura de 350 °F a 400 °F.
3. Voltear los tomates y pasarlos a fuego indirecto.
4. Exprimir el ajo en partes iguales sobre los tomates y agregar 30 g de queso parmesano sobre cada mitad junto con tomillo fresco finamente picado.
5. Tapar el asador y dejar cocinar otros 10 minutos.

PURÉ DE CAMOTE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 2 camotes
- 1/2 barra de mantequilla
- 1/4 tz de crema Lyncott
- 2 cdas de azúcar moscabada
- Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO:

1. Envolver los camotes en aluminio y colocarlos a fuego indirecto durante 45 minutos o hasta que estén suaves.
2. Una vez listos los camotes, colocarlos en un bowl y agregar el resto de los ingredientes y mezclar.

COLIFLOR ENTERO ASADO CON ADEREZO DE YOGURT Y ESPECIAS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 cda de aceite vegetal
1 cabeza entera de coliflor
Jugo de un limón
2 cdas Rub rojo SMP
1 cda Rub del Norte SMP
1 cda Sal ahumada SMP
1 1/2 tza de yogurt natural o tipo griego
Jamón serrano (opcional)

PROCEDIMIENTO:

1. Precalentar el asador/horno a 400 °F o 204 °C.
2. Cortar la base de la coliflor para que se pueda sostener y remover todas las hojas verdes.
3. En un tazón, mezclar todos los ingredientes.
4. Con la ayuda de una brocha, untar el yogurt en toda la superficie de la coliflor.
5. Colocar en el horno o a fuego indirecto hasta que el yogurt se haga una costra café por aproximadamente 35 a 40 minutos.
6. Retirar la coliflor y esperar a que se enfríe unos 10 minutos.

Opcional: cortar la coliflor y envolver en jamón serrano y darle otra pasada en la parrilla.

7. Reservar la salsa de yogurt para cuando se sirva.

PAPAS ASADAS AL MOJO DE AJO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

7 papas blancas con cáscara
4 cabezas de ajo
2 barras de mantequilla
Romero fresco
3 cda de aceite de oliva
Sal ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar las papas en 4 y envolver en papel aluminio.
2. Cortar las cabezas de ajo por la parte de arriba en tranversal para que se expongan los dientes.
3. Colocar aceite de oliva, Sal ahumada SMP y envolver en aluminio.
4. Colocar a fuego indirecto 350 °F aproximadente 1 hora o hasta que estén suaves.
5. Exprimir el ajo junto con la mantequilla y revolver para hacer una mezcla homogénea.
6. Agregar la papa a la mezcla, sazonar con sal y pimienta.
7. Cortar romero fresco y agregar al gusto.

Recetas de

PIZZA

Encontrarás gran variedad de recetas de pizza a la parrilla, tomando verduras hasta pescados y mariscos, desde chocolate, hasta cortes de carne. ¡A disfrutar!

FORMAS DE HACER PIZZAS EN EL ASADOR

PROCEDIMIENTOS:

Utilizando piedra cerámica

1. La piedra ayuda a hacer la costra crujiente en la pizza ya que le saca la humedad a la masa.

2. Precalentar la piedra de 10 a 15 minutos con la tapa puesta.

3. Colocar la pizza en la piedra con la masa cruda, la cerámica ayudará a cocinar la masa sin quemarla.

4. Esparcir el carbón en todo el asador, que sea brasa y que no tenga flamas, para que no se caliente de más la piedra.

Utilizando fuego indirecto

1. Esparcir la brasa y hacer dos zonas en el asador. Una con brasa y la otra mitad sin brasa.

2. Colocar la masa para que se dore por un lado, tapar el asador y esperar de 7 a 12 minutos.

3. Retirar la masa y colocar los ingredientes por el lado cocido.

4. Colocar la pizza a fuego indirecto y tapar el asador, utilizando una temperatura de 350 °F a 450 °F.

5. Esperar a que se gratine el queso y se dore la masa y retirar.

Tips para hacer pizzas asadas

1. Si haces la masa, dejarla reposar para que leude y duplique su tamaño.

2. Colocar aceite de oliva en la masa para evitar que se pegue en la parrilla.

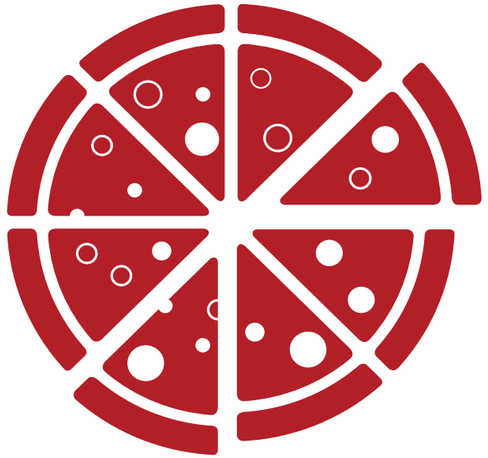
3. Cocinar a una temperatura de 350 °F a 450 °F.

4. Se puede usar fuego directo, fuego indirecto o piedra cerámica.

5. Siempre tapar las pizzas para que el calor recircule y ayude a gratinar el queso, cocer los alimentos y cocinar la masa.

6. Si el asador no es de tapa se puede utilizar una charola de aluminio, un tazón de acero, barro, etc.

7. No colocar alimentos que requieran más de 15 minutos para cocinarse, por ejemplo, carne cruda. Precocer todo antes y solo calentarlos cuando ases la pizza.



MASA DE PIZZA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 1/2 tzas de agua tibia
1 sobre de 11 gramos de levadura
3 1/2 tzas harina
1 cucharadita de sal
3 cdas de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

1. Poner en un recipiente el agua tibia y revolver con la levadura (usar batidor de globo). Dejar reposar por 5 minutos.

2. Revolver la harina con la sal y vaciar en la batidora.

3. Una vez que hayan pasado los 5 minutos agregar el agua con levadura a la harina y dejar que todo se incorpore bien. Cuando todo esté mezclado, sacar de la batidora y amasar por fuera.

4. Poner en un recipiente previamente engrasado con aceite de oliva y dejar reposar en un lugar tibio por 2 horas, tapando con un trapo húmedo.

5. Dejar que se incremente el doble de su tamaño.

SALSA DE TOMATE PARA PIZZA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- Una lata de tomates enteros o en cubos pelados
- 1/2 barra de mantequilla
- Albahaca fresca
- 4 dientes de ajo
- 2oz de vinagre de vino tinto
- Sal al gusto
- Pimienta al gusto
- 3 cdas de aceite de oliva
- 1/2 cebolla cortada en cubos
- 1 cda de azúcar

PROCEDIMIENTO:

1. Colocar en el sartén o disco la mantequilla, el aceite de oliva, el ajo picado y la cebolla.
2. Cocinar a fuego medio durante 5 minutos y agregar el tomate. También puedes utilizar tomates enteros preparados a fuego directo durante 5 a 10 minutos, la piel asada del tomate le da muy buen sabor.
3. Cocinar a fuego medio durante 10 minutos.
4. Dejar a fuego bajo y agregar vinagre de vino tino y azúcar.
5. Dejar hervir durante 20 minutos.

SALSA BLANCA PARA PASTA Y PIZZA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 1/2 barra de mantequilla
- 2 cdas de aceite de oliva
- 1/2 paquete de tocino
- 1/2 cebolla picada
- 3 dientes de ajo picados
- Romero fresco
- Sal
- Pimienta
- 3 cdas de queso parmesano
- 3/4 tza de crema

PROCEDIMIENTO:

1. En un sartén a fuego medio colocar la mantequilla y el aceite de oliva.
2. Después la cebolla y el ajo y dejar cocinar durante 5 minutos.
3. Cortar el tocino en cuadros y mezclarlo con la cebolla y el ajo.
4. Dejar cocinar el tocino durante 5 a 7 minutos más y agregar el romero, la crema, el queso parmesano y sazonar con sal y pimienta.
5. Colocar a fuego bajo y dejar hervir otros 2 a 5 minutos.

PIZZA DE CAMARONES AHUMADOS EN TINA CON LEÑA DE MEZQUITE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 8 a 12 camarones
- Virutas de leña
- 150 g de queso motzarella
- 500 g de masa para pizza **(ver pág 90)**
- Salsa de tomate **(ver pág. 92)**
- Una cubeta de metal galvanizado
- 4 brochetas
- 1 trapo 100% de algodón
- Martillo y desarmador estrella

PROCEDIMIENTO:

1. Agujerar la tina por abajo con ayuda de un martillo y desarmador estrella de 5 a 7 agujeros. Colocar la tina en una base para que fluya el aire por debajo.

2. Colocar carbón prendido en la tina.

3. Añadir pedazos de madera remojada mínimo por una hora (nogal, cerezo, etc).

4. Hacer brochetas con camarones.

5. Colocar las brochetas en la vasija y hacer una red con más palitos de madera para poder ahumar otras cosas (salmón, trucha, calamar, etc).

Opcional: agregar una ramita de romero, tapar la cubeta y los mariscos con un trapo remojado.

6. Dejar ahumar de 7 a 8 minutos.

PIZZA DE AGUACATE A LA PARRILLA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

500 g masa de pizza **(ver pág. 90)**
1/2 de cebolla morada cortada en julianas
5 rebanadas de queso mozzarella
2 aguacates
2 chiles jalapeño cortado finamente
Cilantro al gusto
Crema al gusto

PROCEDIMIENTO:

1. Precalentar el asador a 350 °F a fuego indirecto.
2. Colocar la masa de pizza a fuego Indirecto y dejar asar hasta que esté cocida por la parte de abajo.
3. Retirar la masas del fuego y añadir la mezcla del aguacate, el queso, cebolla y el cilantro por el lado cocido de la masa
5. Colocar a fuego indirecto y esperar a que se gratine el queso.
6. Retirar de la parrilla, decorar con un poco más de cilantro, cebolla, crema y aceite de oliva al gusto.

PIZZA ASADA CON TOMATE Y CHORIZO ESPAÑOL CON BALSÁMICO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Masa para pizza (ver pág. 90)
Salsa de tomate (ver pág. 92)
1 a 2 pzas de chorizo español
1/2 tza de vinagre balsámico
3 cdas de aceite de oliva
3 dientes de ajo
Sal ahumada SMP
Hojas de albahaca fresca

PROCEDIMIENTO:

Para el chorizo

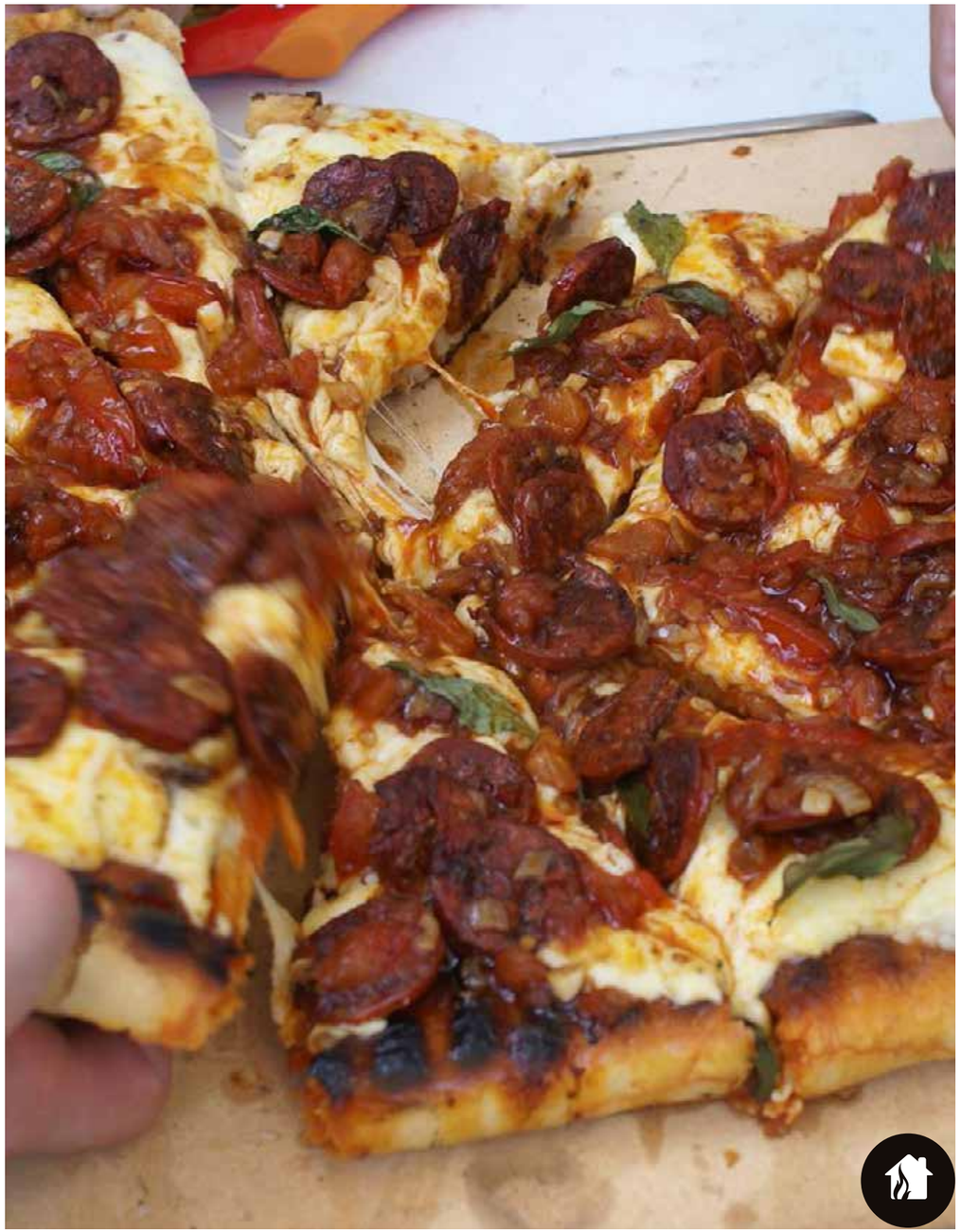
1. En un sartén caliente agregar aceite de oliva, ajo y el chorizo cortado en rodajas o cubos, dejarlo cocinar y que suelte la grasa.

2. Agregar el vinagre balsámico y dejarlo cocinar durante otros 3 a 5 minutos.

Para armar la pizza

1. Agregar la salsa de tomate, después el queso de tu preferencia, chorizo y decorar con hojas de albahaca.

2. Dejar cocinar 10 minutos a 350 °F o hasta que se gratine el queso y la masa esté crujiente.



Recetas de

...

HAMBURGUESAS

• • •

En su mayoría hamburguesas con carne de res, encontrarás distintas recetas las cuales te ayudarán a mejorar tu técnica.

HAMBURGUESA DE MANTEQUILLA RELLENA DE QUESO CON SALSA DE CHILE PIQUÍN

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- Carne molida de res 80/20
- Rub del Norte SMP
- Sal ahumada SMP
- 1/3 de barra de mantequilla sin sal
- 2 huevos
- Queso Monterey Jack
- Pimienta
- 50 g chile piquín fresco
- 4 limones
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Pan molido
- Mayonesa
- Mostaza
- Arúgula

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar la carne con la mantequilla, sal, pimienta, pan molido y los dos huevos.

Opcional: mezclar un poco de la salsa de chile piquín.

2. Hacer discos de carne de 250 g aproximadamente, cortar a la mitad y aplanarlas para hacer 2 discos de hamburguesa, colocar el queso encima de una y tapar con el otro disco, cerrando las orillas y sazonar con Rub del norte SMP.

3. Colocar en la parrilla a una temperatura de 350 °F a 450 °F de 5 a 7 minutos a fuego indirecto y tapar, después pasarlas a fuego directo para sellarlas.

4. Untar al pan mayonesa y mostaza, después colocar la carne, la salsa de chile piquín, arúgula, de nuevo el pan y listo.

Salsa de chile piquín

1. En un molcajete moler dos dientes de ajo, un puño de chile piquin, media taza de aceite de oliva, dos limones y sal al gusto.

Arúgula

1. Mezclar la arúgula en un tazón con un chorrito de aceite de oliva, sal y también un poco de salsa de chile piquín.

HAMBURGUESA DE AGUJA NORTEÑA CON QUESO AZUL ENVUELTA EN TOCINO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

250 a 300 g de carne molida por hamburguesa
30 g de queso azul por hamburguesa
3 rebanadas de tocino por hamburguesa
Rub rojo SMP
Sal ahumada SMP
Pimienta

PROCEDIMIENTO:

1. Pedir al carnicero que muela la aguja norteña con todo y grasa y que así como vaya saliendo del molino emplaye la carne, sin mezlcar los hilos de la carne.
2. Hacer los discos, sazonarlos con Rub Rojo y envolverlos con tocino.
3. Colocar en la parrilla a fuego directo durante 3 minutos por lado y después a fuego indirecto de 10 a 12 minutos a una temperatura de 350 °F, añadir el queso sobre los discos y tapar el asador.
4. Armar la hamburguesa con las guarniciones de su preferencia.

HAMBURGUESA DE SHORT RIB CON AROS DE CEBOLLA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

250 a 300 g de carne molida por hamburguesa short rib
30 g de queso
Sal ahumada SMP
Ajo en polvo
1 huevo

PROCEDIMIENTO:

1. Pedir al carnicero que muela asado de tira o short rib con todo y grasa.
2. Mezclar la carne y agregar Sal ahumada SMP, pimienta y una cucharada de ajo en polvo.
3. Hacer el disco de carne y colocar a fuego directo durante 3 minutos por lado a 350 °F, después pasar a fuego indirecto de 10 a 12 minutos aproximadamente.
4. Agregar el queso de tu preferencia.
5. Tapar el asador para que se gratine.
6. Cocinar en un sartén un huevo estrellado y añadir a la hamburguesa.
7. Las guarniciones pueden ser los aros de cebolla, piña asada, portobello asado con queso, etc.

HAMBURGUESAS

AROS DE CEBOLLA REBOZADOS EN CERVEZA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

2 tzas de harina
2 cdas de Rub rojo SMP
1 cda de sal de ajo
2 cdas de Sal ahumada SMP
1/2 cda de pimienta
1 1/2 tzas de cerveza oscura
2 cebollas grandes
Aceite vegetal para freír

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar la harina con el rub rojo SMP, el ajo en polvo, sal, pimienta y la cerveza y dejar reposar a temperatura ambiente por 10 minutos.

2. Cortar la cebolla en rodajas y ponerla en un tazón con harina antes de bañarlos en la mezcla.

3. Freír los aros en el aceite hasta que estén crujientes y dorados.

PAN CAMPESINO RELLENO DE SLOPPY JOE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 cda de aceite de oliva
800 g de sirloin molido (o la carne de su preferencia)
1 cebolla blanca cortada en cubos
1 lata de jugo de carne
4 dientes de ajo cortados
1 lata de tomates pelados
2 cdas de catsup
1 cda de salsa Worcestershire o inglesa
Rub del Norte SMP
Sal ahumada SMP
1 cerveza oscura

PROCEDIMIENTO:

1. En una cacerola agregar el aceite, el ajo y la cebolla y acitronar durante 5 minutos.
2. Agregar el jugo de carne, la lata de tomates y la cerveza a la cacerola. Dejar cocinar a fuego medio alto durante 15 minutos.
3. Agregar la carne y sazonar con sal y pimienta.
4. Cuando la carne haya cambiado su color a café y haya reducido el líquido, agregar la catsup y la salsa inglesa.
5. Dejar cocinar todo a fuego medio bajo durante 15 minutos hasta que la carne esté bien cocida y se haya evaporado el 80% del líquido.
6. Cortar una tapa en los panes y remover el migajón con la mano.
7. Hacer una capa de queso dentro del pan, después la carne y otra vez queso, tapar el pan y envolver en papel aluminio.
8. Colocar a fuego indirecto a una temperatura de 350 °F por 15 minutos aproximadamente para que se caliente y tueste el pan.

HAMBURGUESA ROJA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ADEREZO DE YOGURT

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

800 g de carne molida de diezmillo
200 g de tocino o pork belly
Mostaza
100 g pan molido
2 cdas salsa Maggie
2 cdas salsa inglesa
2 cdas Rub rojo SMP
Yogurt natural
Vinagre blanco o vinagre de vino tinto
1 cebolla blanca
Pan para hamburguesa
Aceite de oliva
50 g de chorizo de cerdo
Sal ahumada SMP
2 cdas Rub del Norte SMP
1 huevo

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar la carne, salsa maggie, salsa inglesa, rub rojo SMP, Sal ahumada SMP, el pan molido y un huevo por cada kilo de carne en un tazón.

2. Colocar un sartén en el carbón y agregar el chorizo. Cuando el chorizo haya soltado su grasa añadir la cebolla en rodajas y acitronar. Una vez hecho esto alejar del calor.

3. Hacer discos o bolitas del tamaño de su preferencia, espolvorear rub rojo SMP en toda la carne para que quede totalmente roja. Agregar aceite de oliva para que se haga más líquido y se pueda untar bien el rub por todos lados.

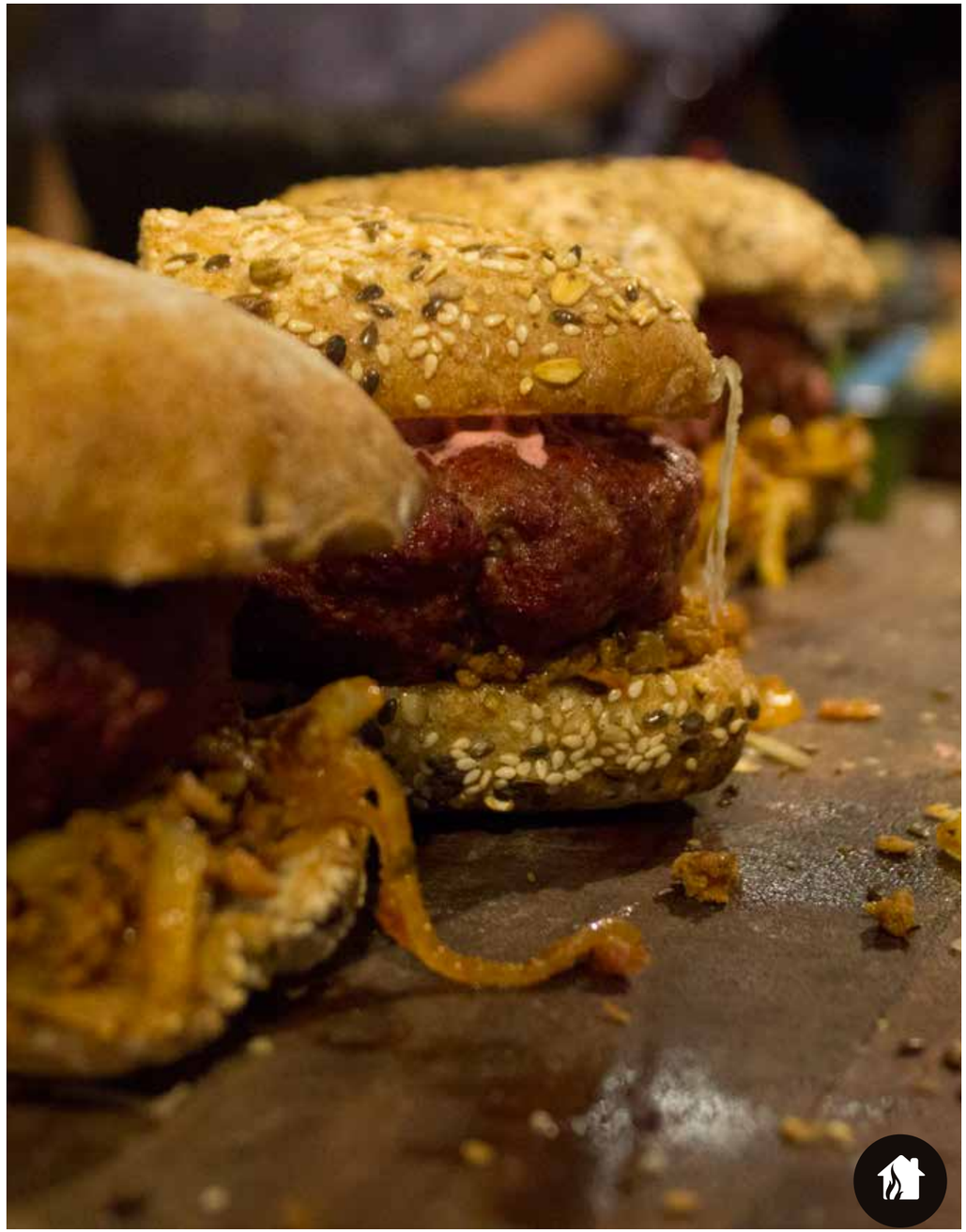
4. Colocar los discos en la parrilla a fuego indirecto 350 °F por 10 a 15 minutos aproximadamente o hasta alcanzar una temperatura interna de 70-75°C.

5. Se puede agregar queso en las hamburguesas y se recomienda que se calienten un poco los panes en la parrilla.

6. En un pequeño recipiente colocar el yogurt natural con un chorrito de vinagre de vino tinto y espolvorear también un poco de rub.

7. Para terminar, untar la mezcla de yogurt al pan, después la carne, luego la cebolla con chorizo y, por último, la otra pieza de pan.

HAMBURGUESAS



HAMBURGUESA DE MANTEQUILLA

POR JESÚS ELIZONDO

INGREDIENTES:

1 kg de carne de diezmillo
50 g de pan molido
100 g de mantequilla
2 huevos
5 rebanadas de queso cheddar
Sal ahumada SMP
2 cdas salsa inglesa
1/2 tza mayonesa
1/4 tza mostaza
2 cda rub del norte SMP
10 g arúgula

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar 1 kilo de carne con el pan molido, mantequilla, huevos, Sal ahumada SMP, pimienta y salsa inglesa.

2. Porcionar discos de carne de 200 gramos y sellar a fuego medio por 4 minutos.

3. Pasar a fuego indirecto durante 12 minutos, agregar el queso y cerrar la tapa del asador hasta que gratine.

4. Mezclar la mayonesa, la mostaza y el rub del norte SMP en un tazón.

5. Armar las hamburguesas con el pan ligeramente tostado, untar la mezcla de la mayonesa sobre el pan, agregar la carne, arúgula y terminar con el pan.

HAMBURGUESA DE RIBEYE CON QUESO BRIE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Pan de hamburguesa
Queso brie o camembert
Cebolla Morada
Tocino
200 gr Ribeye molido

PROCEDIMIENTO:

1. En un sartén, verter aceite de oliva y poner al asador, cortar la cebolla en rajas y agregar la cebolla al sartén y un diente de ajo para acitronar.

2. Sazonar la carne de hamburguesa con rub del norte y rub rojo, después agregar un chorrito de aceite de oliva y untar por toda la carne hasta mezclar los 2 rubs por encima de la carne. Después, poner a fuego directo en el asador hasta que la carne esté caramelizada por ambos lados y pasar a fuego indirecto.

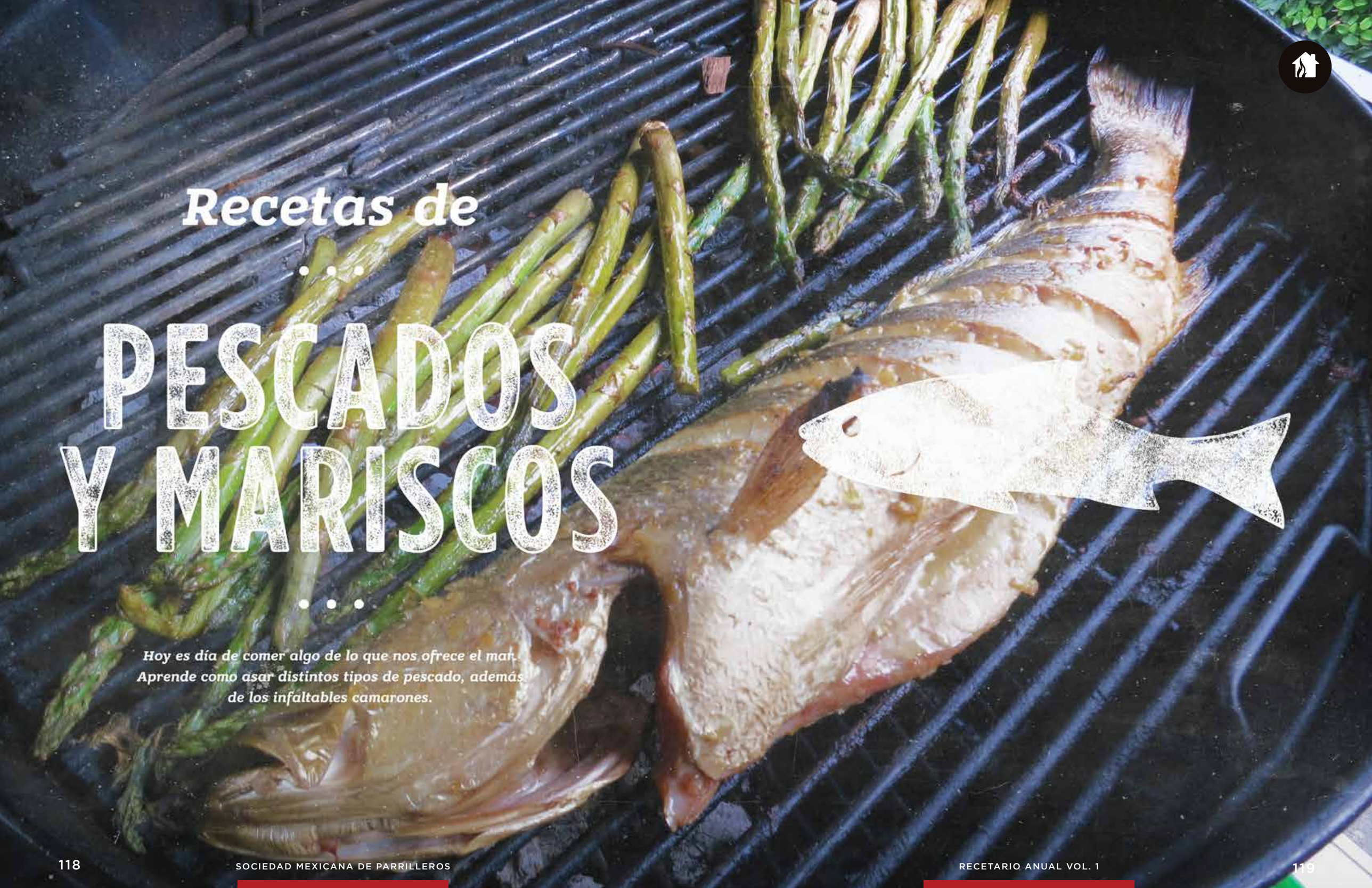
3. Poner el tocino a dorar en el asador durante aprox. 5 - 7 minutos a fuego indirecto.

4. En una tabla de cedro poner el queso brie o camembert a fuego indirecto a 350ºF o 400 ºF. Encima del queso, agregar la cebolla con ajo que estaba en el sartén.

5. Calentar un poco el pan hasta que esté dorado.

6. Untar mostaza en el pan y agregar la carne, cortar el queso y poner encima de la carne al igual que el tocino y tapar con la otra parte del pan de hamburguesa.

CARNE DE RES



Recetas de

PESCADOS Y MARISCOS

Hoy es día de comer algo de lo que nos ofrece el mar. Aprende como asar distintos tipos de pescado, además de los infaltables camarones.

SALMÓN ASADO SOBRE TABLA DE CEDRO CON MOSTAZA ANTIGUA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 lonja de salmón con piel
2 cdas mostaza Dijon
2 limas o limones rebanados
1 tabla de cedro
Sal ahumada SMP
2 ramitas de romero
Rub de la costa SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Remojar la tabla de cedro durante una hora en agua (puede ser también cerveza, vino o cualquier licor de su preferencia).
2. Colocar la tabla a fuego directo unos minutos para que empiece a ahumar.
3. Untar el salmón con mostaza, espolvorear Sal ahumada SMP y Rub de la costa SMP y romero finamente picado y colocar rebanadas de limón.
4. Colocar el salmón en la parte quemada de la tabla con la piel hacia abajo a fuego indirecto.
5. Tapar el asador y dejar cocinar a 350 °F durante 15 a 20 minutos.
6. Para saber si ya está listo, cortar el salmón con la ayuda de un tenedor o cuchillo, cuando se retire de la piel sin problema entonces está listo.

PESCADOS Y MARISCOS

TRUCHA ENTERA ASADA AL MOJO DE AJO Y HIERBAS AROMÁTICAS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Trucha entera limpia o cualquier pescado entero
2 limones
Sal ahumada SMP
Rub de la costa SMP
Pimienta
3 cdas de aceite de oliva
3 ramitas de romero fresco
5 dientes de ajo picado

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar el pescado en postas (haciendo cortes largos en todo el pescado).
2. Sazonar con Sal ahumada SMP, rub de la costa SMP y untar el ajo picado y el romero con el aceite de oliva por dentro y fuera del pescado.
3. Colocar a fuego indirecto por 45 min a 180 °C O 350 °F o hasta que esté dorada la piel o blanca la carne.

PESCADOS Y MARISCOS

CAMARONES A LAS BRASAS CON MARINADO DE CILANTRO PICANTE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Camarón con cascara
2 cdas. de aceite de oliva
El jugo de un limón
4 cdas. de salsa inglesa
1 manojo de cilantro finamente picado
4 dientes de ajo finamente picados
2 cdas de Rub rojo SMP
1 cda de oregano seco
1 habanero finamente picado
1 cda. de chile de arbol picado
manojo de romero

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar todos los ingredientes, agregar los camarones y refrigerarlos por 45 minutos. Reservar un poco de la mezcla para uso posterior.

2. Precalentar el asador a 350 °F, esparcir la brasa y colocar una cama de romero o cualquier hierba de olor.

3. Colocar los camarones encima de la cama de romero.

4. Tapar el asador y esperar de 5 a 7 minutos o hasta que tomen un color naranja.

5. Acompañar con arroz, pasta, etc.

MARISCOS AHUMADOS EN TINA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- Virutas de manzano, roble, nogal, cerezo, etc.
- 1 tina de acero
- 1 martillo
- 1 desarmador
- 1 trapo 100% algodón
- 1 rejilla para colocar el marisco arriba o brochetas de bambú remojadas en agua
- 10 a 20 camarones frescos, según el tamaño
- 1 filete de salmón
- 1 trucha salmonada

PROCEDIMIENTO:

1. Con la ayuda de un martillo y un desarmador estrella hacer de 5 a 7 agujeros en la parte de abajo de la tina.

2. Colocar la tina sobre una parrilla o similar para que tenga flujo de aire y entre el oxígeno.

3. Colocar la brasa prendida y después virutas de madera para que empiecen a ahumar (se puede agregar también romero, albahaca, etc.).

4. Hacer la red de brochetas de bambú arriba de la tina y colgar los camarones como se muestran en la foto.

5. Poner el filete de salmón o la trucha, ostiones, mejillones, etc. arriba de la red y cubrir todo con un trapo 100% de algodón remojado en agua, cerveza, vino, etc.

6. Dejar ahumar los mariscos de 3 a 5 minutos para los camarones, 5 a 7 min para la trucha, 10 a 15 min para el salmón.

7. Opcional: hacer brochetas de mariscos con aderezo de chipotle, salmón con mostaza y limón. Puedes acompañar los mariscos con salsa tártara, o estilo zarandeado.

PESCADOS Y MARISCOS

SALMÓN REGIO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- Lonja de salmón de 1.5 kgs
- Aceite de oliva
- Mostaza Dijon
- 1 ramita de romero
- 1 limón
- Pimienta molida
- Sal ahumada SMP
- Tabla de cedro

PROCEDIMIENTO:

1. Remojar la tabla de cedro durante una hora en agua (puede ser también cerveza, vino o cualquier licor de su preferencia).
2. Colocar la tabla a fuego directo unos minutos para que empiece a ahumar.
3. Colocar la lonja sobre el lado quemado de la tabla y untar mostaza Dijon al gusto.
4. Rociar aceite de oliva a todo lo largo de la lonja, lo suficiente para que no se derrame.
5. Adornar con rodajas de limón y una ramita de romero.
6. Añadir Sal ahumada SMP.
7. Colocar a fuego indirecto a 220 °F durante 40 minutos y revisarlo 1 a 2 veces ya que debido al grosor de la lonja el tiempo de cocción puede variar.
8. Servirse en la tabla de cedro.

HUACHINANGO CERRO DE LA SILLA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 2 huachinangos
- 1 barra de mantequilla
- Especias frescas
- Sal y pimienta molida
- Tabla de roble
- 5 dientes de ajo picados
- Sal ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Untar mantequilla con ajo y especias frescas en el interior del huachinango.
2. Untar mantequilla en el exterior para dejar el pescado un poco dorado.
3. Agregar Sal ahumada SMP
4. Colocar a fuego indirecto a 220 °F durante 40 minutos y revisalor 1 a 2 veces ya que debido al grosor del huachinango el tiempo de cocción puede variar.
5. Servirse en la tabla de roble.

PARRILLERO.MX

Recetas de ...

CARNE DE RES

...

La mayoría por lo que todos estamos viendo este recetario, sin más que decir, prende el asador y echa la carne al asador.

PICAÑA ASADA EN COSTRA DE RUB DE CAFÉ SMP

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1-1.3 kg picaña
Rub de café SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Sazonar con la cantidad necesaria de rub de café SMP por ambos lados hasta que la picaña quede bien cubierta.
2. Colocar en la parrilla con la grasa hacia arriba a fuego indirecto de 350 a 400 °F.
3. Tapar el asador por 35 a 45 minutos aproximadamente y revisar que la temperatura interna de la picaña esté a los 60-65°C.
4. Colocar en una charola pavera y dejar reposar de 15 a 20 minutos para posteriormente servir.

ASADO DE TIRA CON BROCHA DE HIERBAS AROMÁTICAS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Asado de tira
1 manojo de romero fresco
Sal ahumada SMP
1 brocha de hierbas aromáticas (romero, tomillo, orégano, etc.)
1 diente de ajo
1/2 tza de aceite de oliva
1 manojo de albahaca
1/2 manojo de perejil fresco

PROCEDIMIENTO:

Para el asado de tira

1. Cortar muy finamente el romero fresco y sazonar la carne con el romero y la Sal ahumada SMP.
2. Sellar a fuego directo aproximadamente 500 a 600 °F durante 4 minutos por lado, pasar la brocha de hierbas con el rub de albahaca durante el proceso del sellado.
3. Colocar a fuego indirecto, tapar el asador y cocinar durante 10 a 15 minutos a 350 °F a 450 °F.
4. Retirar de la parrilla y dejar reposar 5 minutos antes de cortar.
5. Sazonar la tabla con Sal ahumada SMP, limón y perejil fresco.
6. Cortar la carne encima de la tabla.

Para el rub de albahaca

1. En un molcajete colocar el ajo, la albahaca, el aceite de oliva y la sal.
2. Moler todo hasta que quede una pasta.

CARNE DE RES

CHICHARRÓN DE RIBEYE EN CAMA DE AGUACATE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

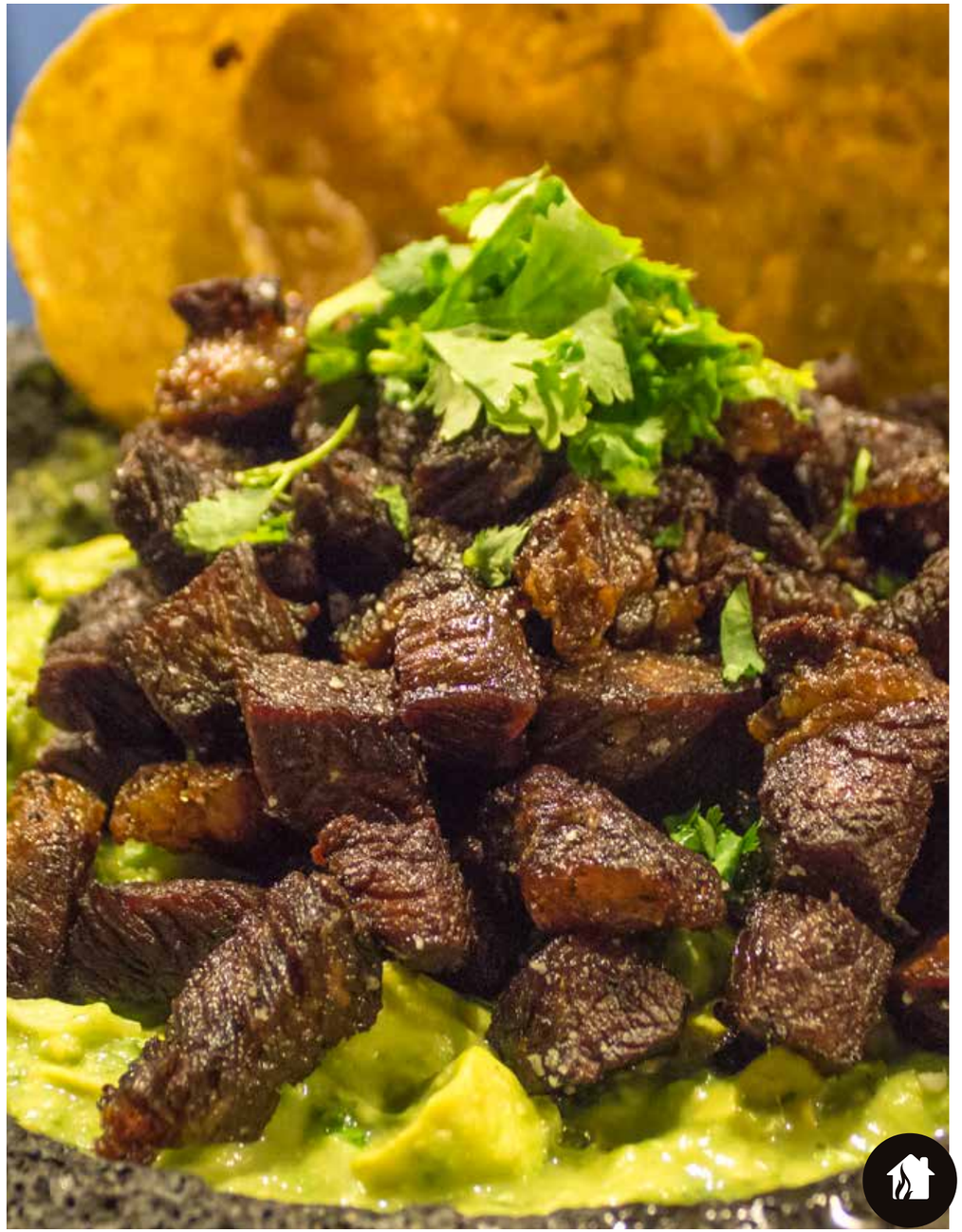
4 ribeye de 1"
3 kg de sebo
Sal ahumada SMP
3 L aceite vegetal
Salsa cruda de aguacate y fresadilla (ver pág. 247)

PROCEDIMIENTO:

1. En un disco hondo verter el aceite vegetal y precalentarlo a 330 °F y agregar el sebo de res, hasta que suelte toda su grasa.
2. Cortar cubos de media pulgada por media pulgada los trozos de rib-eye.
3. Después de 30 minutos aproximadamente que el sebo soltó su grasa, retirar el sebo sólido con colador y dejar la grasa líquida.
4. Agregar los cubos de ribeye hasta que estén dorados por fuera y crujientes por alrededor de 20 minutos.
5. Agregar la Sal ahumada SMP inmediatamente después de sacar la carne de ribeye en un tazón.
6. Para montar, agregar la salsa fresca, el chicharrón de ribeye.

Opcional: agregar cebolla morada encurtida.

CARNE DE RES



PIEZA ENTERA DE T-BONE (SHORT LOIN) CON RUB ROJO SMP Y COSTRA DE AJO ASADO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Una pieza entera de t-bone (short loin) de 6.5 kg (el t-bone se compone del filete y el Nueva York)
2 cabezas de ajo
1/2 barra de mantequilla
1/2 tza de aceite de oliva
1/4 de cebolla
Tomillo fresco
Rub rojo SMP
Sal ahumada SMP
Cerveza oscura
4-5 hongos portobello

PROCEDIMIENTO:

1. Cubrir con el rub rojo SMP toda la pieza, que quede bien impregnado.
2. Sellar a fuego alto directo durante 2 minutos por lado.
3. Retirar la pieza del asador y reservar.

Para la costra de ajo

1. Cortar 2 cabezas de ajo en forma transversal, para que se expongan los dientes, para poderlo exprimir con las manos.
2. Verter aceite de oliva y Sal ahumada SMP sobre el ajo y envolver en papel aluminio para colocarlo en la parrilla por 35 minutos o hasta que se suavice.
3. Asar 1/4 de cebolla hasta que se suavice.
4. En un molcajete o licuadora exprimir los ajos, añadir Sal ahumada SMP, pimienta, tomillo, mantequilla, aceite de oliva y cebolla, y mezclar.
5. Untar la mezcla de ajo en la pieza del t-bone y colocar a fuego indirecto a 350 °F o 180 °C por 2.5-3 horas o hasta alcanzar una temperatura interna de 60-65 °C.
6. Dejar reposar por 20-30 minutos aproximadamente.

Para el gravy

1. En un sartén colocar media barra de manterquilla con media taza de aceite de oliva, 4 dientes de ajo picado y media cebolla picada.
2. Agregar de 4 a 5 hongos portobello o champiñones al gusto.
3. Sazonar con sal y pimienta.
4. Agregar una cerveza oscura y el jugo de la charola en el cual estuvo reposando la carne.
5. Cocinar a fuego medio hasta que reduzca la cerveza a un 30%.

PORTERHOUSE A LAS BRASAS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Un porterhouse o t-bone de 1” a 1.5”
Sal ahumada SMP
1/4 de manojo de perejil
1/2 limón
Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

1. Sazonar la carne con Sal ahumada SMP por los dos lados.
2. Colocar directamente a la brasa entre 7 a 9 minutos por lado.
3. Retirar de la brasa y quitar la capa de ceniza con una secadora de pelo, abanico de mano, etc..

Para sazonar la tabla de corte

1. Esparcir por toda la tabla perejil picado, un poco de aceite de oliva, y Sal ahumada SMP.
2. Exprimir la mitad de un limón y poner a reposar la carne 5 minutos encima de la tabla para posteriormente cortar y servir.

RRILLERO.MX

MEGATORTA DE RIBEYE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pieza de pan grande y redondo
4 ribeye de 1/4”
100 g queso de su preferencia
150 g tocino
Rub rojo SMP
Sal ahumada SMP
1 cebolla morada
Mostaza Dijon

PROCEDIMIENTO:

Para el relleno de la megatorta

1. Cortar en forma circular como una tapa la parte superior del pan y retirar el migajón para que quede hueco.

2. Sazonar con rub rojo SMP el rib eye y asar en la parrilla.

3. En un sartén acitronar la cebolla cortada en rodajas con un chorrito de aceite de oliva y Sal ahumada SMP.

4. Asar el tocino, se puede dorar también en el mismo sartén.

Para armar la megatorita

1. Colocar un pedazo de carne o dos en la parte interior del pan formando la primera capa.

2. Agregar la cebolla como segunda capa.

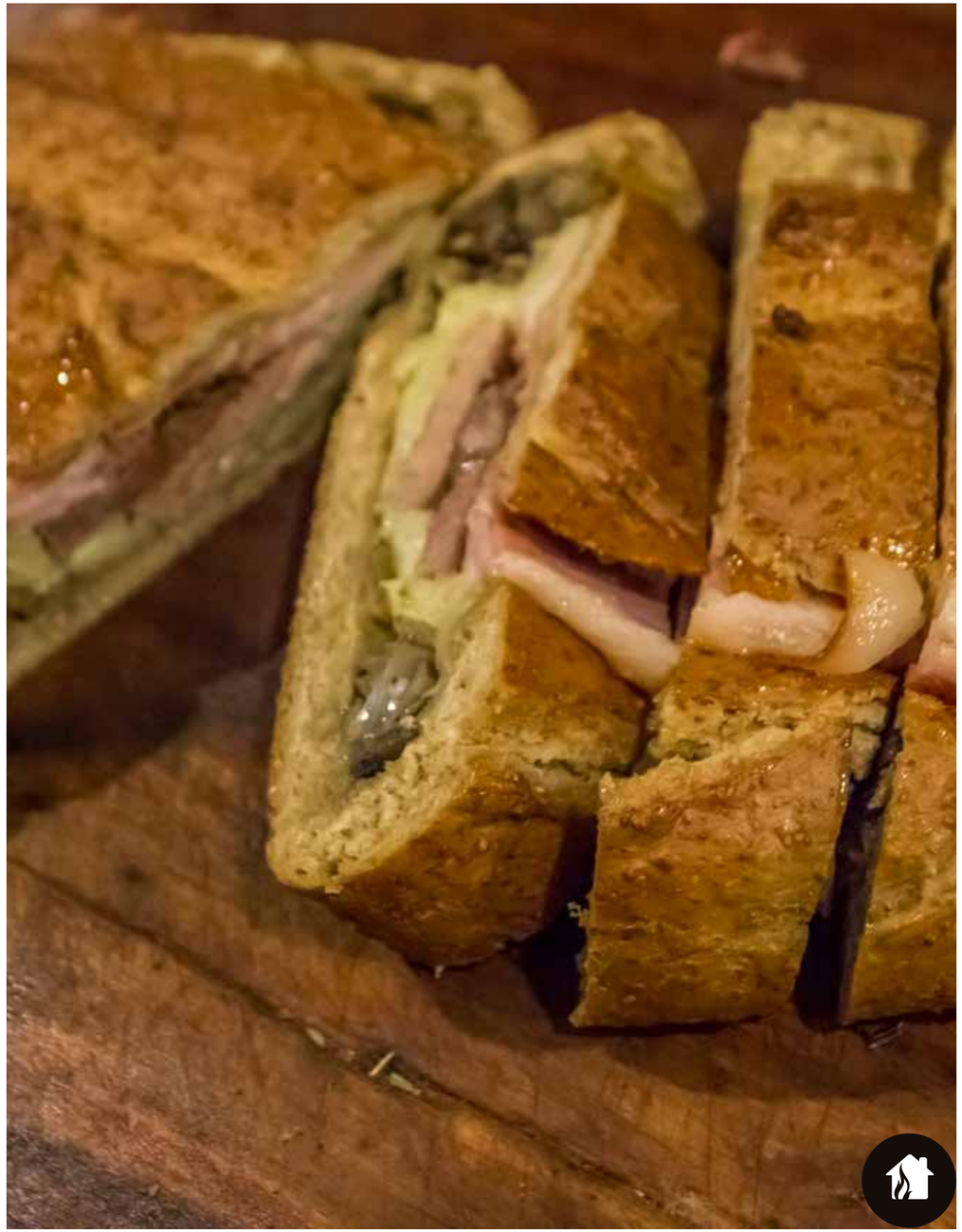
3. Colocar las otras dos piezas de carne asada para formar la tercera capa.

4. Untar la carne con un poco de mostaza Dijon.

5. Añadir el queso y, por último, el tocino asado.

6. Una vez rellenado el pan con los ingredientes, envolverlo con 3 capas de papel aluminio.

7. Colocar un peso encima y dejarlo así durante 30 minutos. Se recomienda que se coloque una tabla de corte para que se aplaste uniformemente. Después de media hora estará listo.



TACOS DE FLECHA CON SALSA MOLCAJETEADA Y TUÉTANO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 2 kg de flecha de res de 1/4”
- 5 tomates
- 3 chiles jalapeños
- Rub rojo SMP
- Sal ahumada SMP
- 2 a 3 canoas de tuétano de res
- Comino entero
- 2 dientes de ajo
- 1/4 de cebolla
- Cilantro
- 1 aguacate

PROCEDIMIENTO:

1. Sazonar con rub rojo SMP y asar la flecha a fuego directo a la vuelta y vuelta hasta que esté bien cocida,.
2. Tatemar los tomates, chiles, ajos y cebolla en la parrilla.
3. En un molcajete moler todo con un poco de comino y Sal ahumada SMP.
4. Colocar los tuétanos boca arriba a fuego indirecto para que se asen, ya cuando estén hirviendo añadirlos en la salsa y mezclar todo.
5. Cortar la flecha y agregarla en la salsa y mezclar.
6. Montar el taco en tortilla de maíz o harina con un poco de aguacate.

SHORT RIB ENTERO GLASEADO CON MERLOT

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

4 dientes de ajo picados
1 cebolla mediana picada
1 chorrito de aceite de oliva
1 tza de vino Merlot
1 lata de tomates pelados
1 cda de miel de agave o cualquier otra miel
1 cda de orégano seco
1 lata de jugo de carne
3 cdas de vinagre balsámico
3 cdas de puré de tomate
Sal ahumada SMP
1 pza short rib
2 cdas de azúcar moreno

PROCEDIMIENTO:

1. En un sartén agregar una cebolla entera en cuadritos, 4 dientes de ajo picados y un chorrito de aceite de oliva.
2. Dejar acitronar y colocar una taza de jugo de carne, una taza de vino (otra opción puede ser cerveza oscura), una lata de tomates pelados picados, sal y pimienta.
3. Calentar hasta que hierva y retirar del fuego.
4. En una charola de aluminio colocar la carne, se puede pedir al carnicero que el short rib no lo corte tan delgado.
5. Verter la mezcla sobre la carne en la charola, tapar con papel aluminio y colocar a fuego indirecto a 180 °C durante 1.5 a 2 horas.
6. Revisar la carne después de 1.5 horas, la carne debería de estar jugosa y despegandose del hueso.
7. Agregar el líquido con el que se cocinó la carne en la licuadora junto con 3 cucharadas de azúcar moreno, 3 cucharadas de vinagre balsámico y dos cucharadas de puré de tomate.
8. Colocar la mezcla de la licuadora en una olla y dejarla reducir a fuego alto durante 25 minutos.

9. Asar las costillas a fuego directo para marcarlo y untar la reducción por todos lados con la ayuda de una brocha.
10. Servir con un puré de papas o garbanzos.

RIBEYE EN COSTRA DE ROMERO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 ribeye de 2”
Romero
Sal ahumada SMP
Aceite de oliva
1 chalote
1/2 barra de mantequilla

PROCEDIMIENTO:

1. Añadir aceite de oliva, Sal ahumada SMP y romero picado muy finamente sobre la carne por ambos lados.
2. Colocar a fuego directo a 500° F durante 4 min por lado aroximadamente para sellar.
3. Colocar a fuego indirecto durante 10 minutos aproximadamente o hasta alcanzar una temperatura interna de 60-65 °C para un término medio.
4. Retirar de la parrilla y dejar reposar por 5 minutos.
5. Obtener todos los jugos que ha soltado la carne en el reposo y mezclar junto con chalote picado y mantequilla en un sartén para hacer un gravy rápido para la carne y posteriormente servir.

AGUACHILE DE RIBEYE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 cabeza de ajo entera
1 shot de soya
1 shot de jugo de limón
20 a 30 chile piquin
5 cdas de aceite de oliva
1/2 barra de mantequilla
Sal ahumada SMP
1 ribeye de 1”

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar la cabeza de ajo en transversal para que se expongan los dientes como haciendo una tapa.
2. Verter aceite de oliva y Sal ahumada SMP, cerrar el ajo y envolver en papel aluminio.
3. Colocarlo a fuego indirecto durante 35 minutos aproximadamente hasta que esté suave.
4. Exprimirlo en un molcajete y moler junto con los demás ingredientes.
5. Sazonar el ribeye con Sal ahumada SMP y sellar a fuego directo a 500-600 °F durante 4 minutos por cada lado.
6. Colocar el ribeye a fuego indirecto y tapar el asador de 10-15 minutos o hasta alcanzar una tempertaura interna de 60-65 °C.
7. Retirar el ribeye del asador y dejar reposar 5 minutos.
8. Cortar en tiras delgadas y verter encima el aguachile.

CARNE DE RES

TACO DE GAONERA DE RIBEYE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Ribeye rebanado muy delgado (menos de 1/4”)
Manteca de puerco
Rub del Norte SMP
Sal ahumada SMP
Queso Chihuahua
Tortillas de maiz amarilla
4 tomates fresadilla
1 cebolla
4-6 chiles jalapeños
4 tomates huaje

PROCEDIMIENTO:

1. Derretir la manteca de puerco.
2. Untar el ribeye con manteca de puerco, Sal ahumada SMP, rub del norte SMP y ajo fresco picado.
3. Asar el ribeye a fuego directo a la vuelta y vuelta.
4. Hacer quesadillas en tortilla amarilla de maíz con queso Chihuahua o menonita.
5. Colocar un ribeye asado por taco y agregar salsa al gusto.

Para la salsa negra asada

1. Tatemar 4 tomates fresadilla, 4 tomates huaje, una cebolla y 4 a 6 chiles jalapeño.
2. Moler o licuar todos los ingredientes con el jugo de un limón sin retirar la cáscara quemada y sazonar con Sal ahumada SMP.

CARNE DE RES

COSTILLAS DE RIBEYE CON GLASEADO DE MIEL AHUMADAS EN LEÑA DE NOGAL

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Costillar de ribeye (7 costillas)
1/4 tza de azúcar
1/4 tza de Sal ahumada SMP
2 cdas de Rub del Norte SMP
1 cda de ajo en polvo
1 cda de cebolla en polvo
1 cda de Rub rojo SMP
1 tza de miel de abeja o miel de agave
1 tza de vinagre de sidra
1 cda de pimienta molida
Virutas de madera de nogal

PROCEDIMIENTO:

1. Secar las costillas con un papel secante.
2. Quitar la membrana de la parte de atrás del hueso (opcional).
3. Combinar el azúcar, Sal ahumada SMP, rub del norte SMP, rub rojo SMP, ajo en polvo y cebolla en polvo y sazonar las costillas por los dos lados.
4. Envolver las costillas en papel de plástico para envolver o en una ziploc y reservar en el refrigerador durante 12 horas.
5. Mezclar la miel con el vinagre y la pimienta y cocinar a fuego medio-alto hasta que hierva, reducir a fuego medio y cocinar otros 6 minutos o hasta que la salsa se haya reducido a la mitad.
6. Remojar las virutas de nogal media hora antes de usar.
7. Prender el carbón y acomodar la brasa a fuego indirecto a una temperatura de 300 °F a 350 °F.
8. Colocar las costillas a fuego indirecto por 3 horas aproximadamente, agregando virutas cada 20-30 minutos para que se ahúmen y bañando las costillas con la salsa de miel cada 30 a 45 minutos.
9. Retirar las costillas del asador y dejar reposar 10 minutos.

BIFE DE VACÍO EN SALSA DE CHORIZO

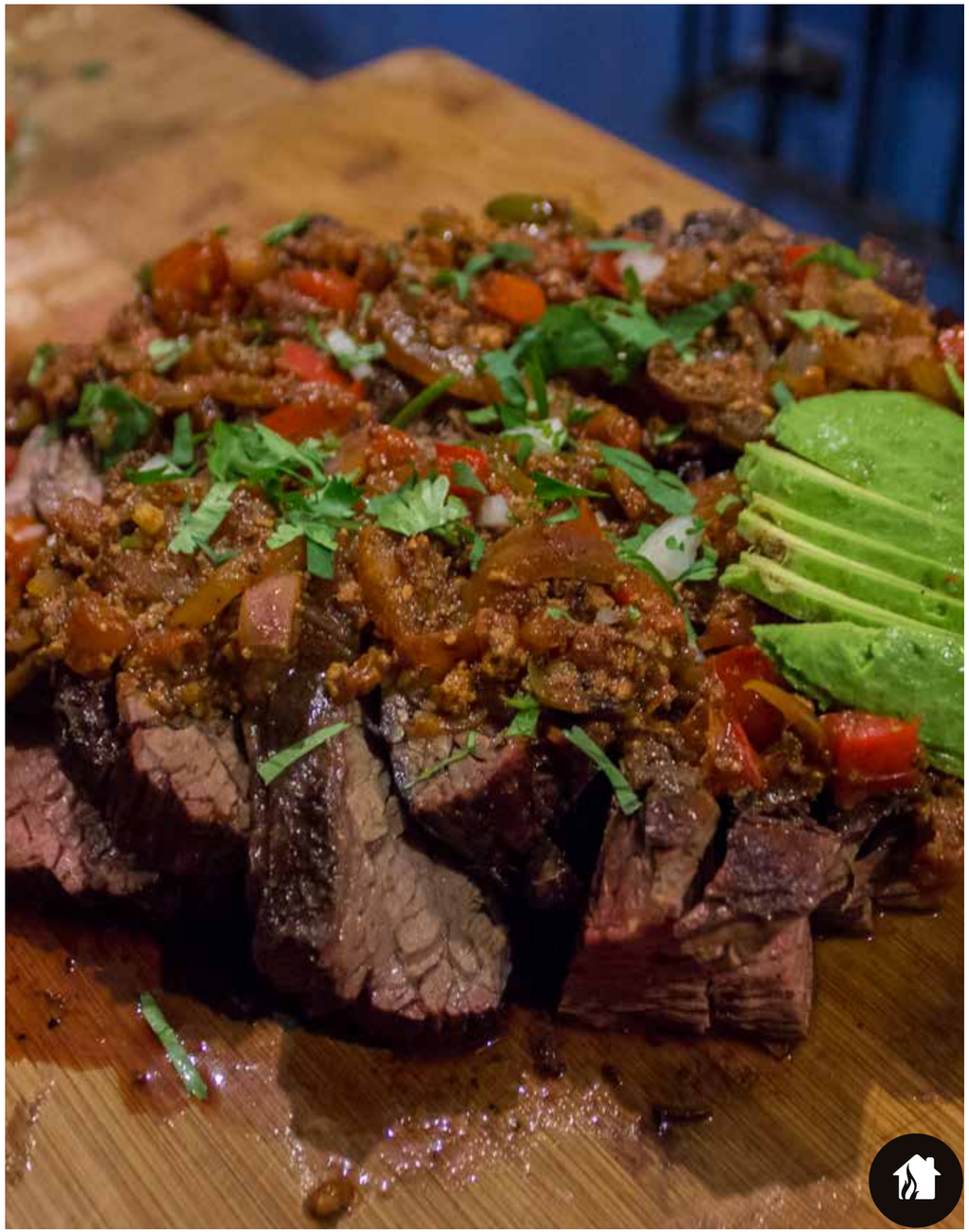
POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

5 tomates huajes
1 cebolla blanca en julianas
2 dientes de ajo picado
3 pzas de laurel
200 g de chorizo
4 chiles serrano en rodajas
1/2 cdta de pimienta molida
1/2 tza manteca de puerco
Sal ahumada SMP
1/4 tza de agua
1 kg de bife de vacío CAB

PROCEDIMIENTO:

1. En un sartén calentar la manteca y saltear el chorizo y después añadir la cebolla con el ajo.
2. Ya que esté caramelizada la cebolla, incorporar los demás ingredientes (opcinal: asar los tomates y la cebolla) y reservar.
3. Colocar el bife de vacío a 450 °F a fuego indirecto por 20 minutos o hasta obterner el término deseado (se recomienda de 60-65 °C internos).
4. Retirar de la parrilla y dejar reposar 5 a 10 minutos.
5. Cortar el bife en láminas e incorporar la salsa.



DIEZMILLO EN SALSA DE CHILE PASILLA

POR **HUMBERTO VILLARREAL**

INGREDIENTES:

1 kg de diezmillo de 1/4”
8 chiles pasilla
4 tomates huaje
6 tomates fresadilla
4 chiles serrano
3 dientes de ajo
1/4 de cebolla blanca
12 pzas de pimienta gorda
2 naranjas
2 clavos de olor
1/4 de tza de vinagre de manzana
6 pzas de laurel
1/4 cda de comino
Rub del Norte SMP
Sal ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Tatemar los tomates, cebolla, chiles serrano y el ajo.
2. Remover las semillas y la vena del chile pasilla, colocarlos en agua caliente por 3 minutos.
3. incorporar todos los ingredientes en la licuadora y mezclar hasta obtener una consistencia de salsa.
4. Sazonar el diezmillo con rub del norte SMP y colocar a fuego directo a 350°F durante 2 a 3 minutos por lado.
5. Picar la carne para servir en taco junto con la salsa.

CARNE DE RES

TACOS DE TROMPO “DON BETO”

POR **HUMBERTO VILLARREAL**

INGREDIENTES:

6 chiles guajillo
1/2 tza de vinagre de manzana
6 clavos de olor
6 pzas de pimienta gorda
1/2 tza de aceite vegetal
1/4 kg de manteca de cerdo
6 pzas de laurel
50 g de achiote
3 dientes de ajo
Sal ahumada SMP
1/2 de piña
1/2 kg de tortillas amarillas
1 manojo de cilantro
8 limones
Milanesa de sirloin

PROCEDIMIENTO:

1. Aflojar los chiles guajillos en agua caliente sin semillas y sin venas por 5 minutos.
2. Licuar los chiles con el vinagre, clavos, pimienta gorda, laurel, achiote, ajo, sal y emulsionar con el aceite vegetal.
3. Marinar las milanesas de sirloin mínimo 3 horas.
4. Cocinar las milanesas en la parrilla a la vuelta y vuelta hasta alcanzar un término 3/4.
5. Saltear las milanesas en manteca.
6. Servir en tacos complementando con piña asada, salsa de su gusto, cilantro, cebolla y un toque de limón.

BACON EXPLOTION

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

2 kg de carne molida 80-20
1 cebolla blanca finamente picada
2 chiles poblano finamente picados
Aceite de oliva
1 kg de tocino en rebanadas
300 g de queso rallado
1/2 tza de catsup
2 cdas de mostaza
1 cda de salsa inglesa
2 cdas de vinagre de manzana
1/2 cda de miel
1/2 cda de azúcar
Ajo molido
1 cda de Rub rojo SMP
Sal ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Picar finamente la cebolla y los chiles poblano.
2. Saltear el chile poblano y la cebolla con un poco de aceite de oliva.
3. Colocar un pedazo de 50 cm por 50 cm de plástico para envolver.
4. Extender la carne molida formando una cama de media o una pulgada de espesor.
5. Agregar la cebolla, los chiles poblano y queso rallado al gusto.
6. Enrollar toda la pieza con ayuda del plástico. Ya que esté hecho el rollo, sazonar con rub rojo SMP y envolver en tocino.
7. Colocar a fuego indirecto a una temperatura de 350 °F con una charola debajo de la carne por 1.5 a 2 horas, de preferencia con agua.
8. En un tazón mezclar la catsup, mostaza, salsa inglesa, vinagre de manzana, miel, azúcar, rub rojo SMP, ajo molido, sal y pimienta para formar una salsa BBQ.
9. Untar la salsa BBQ al rollo con la ayuda de una brocha cada 15 o 20 minutos.
10. Retirar cuando el centro del rollo llegue entre 70-73 °C.
11. Dejar reposar 15 minutos y cortar.

RIBEYE CON SALSA BORRACHA DE CERVEZA BOCANEGRA DUNKEL

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Ribeye de 1” o 1 1/2”
1 cerveza Bocanegra Dunkel
4 tomates huaje
4 chiles serrano
3 cebollas cambray
1 cabeza de ajo entera
Sal ahumada SMP
Aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

Para la salsa

1. Cortar la cabeza de ajo en transversal para que se expongan los dientes como haciendo una tapa.
2. Verter aceite de oliva y Sal ahumada SMP, cerrar el ajo y envolver en papel aluminio.
3. Colocarlo a fuego indirecto durante 35 minutos aproximadamente hasta que esté suave.
4. Tatemar los tomates, los chiles y las cebollas.
5. Exprimir el ajo en un molcajete y moler junto con los demás ingredientes.
6. En un sartén caliente vaciar la salsa molcajeteada y mezclarla con la cerveza Bocanegra Dunkel, sazonar con Sal ahumada SMP y dejar reducir a la mitad a fuego alto.

Para el ribeye

1. Sazonar el ribeye con sal ahumada de chile piquín SMP por ambos lados.
2. Sellar a fuego directo a 500-600 °F durante 3 a 5 minutos por lado.
3. Pasar a fuego indirecto y tapar el asador por 8 a 12 minutos dependiendo el término deseado o a una temperatura interna de 60-65°C.
4. Retirar de la parrilla y dejar reposar el ribeye 5 minutos.
5. Hacer una cama de salsa sobre el plato o tabla, después el ribeye y exprimir encima el ajo.

VACÍO A LA PIZZAIOLA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Bife de vacío
Jitomate italiano (de lata)
Ajo
Aceite de oliva
Albahaca
Orégano
Queso mozzarella
Opcional: pimientos

PROCEDIMIENTO:

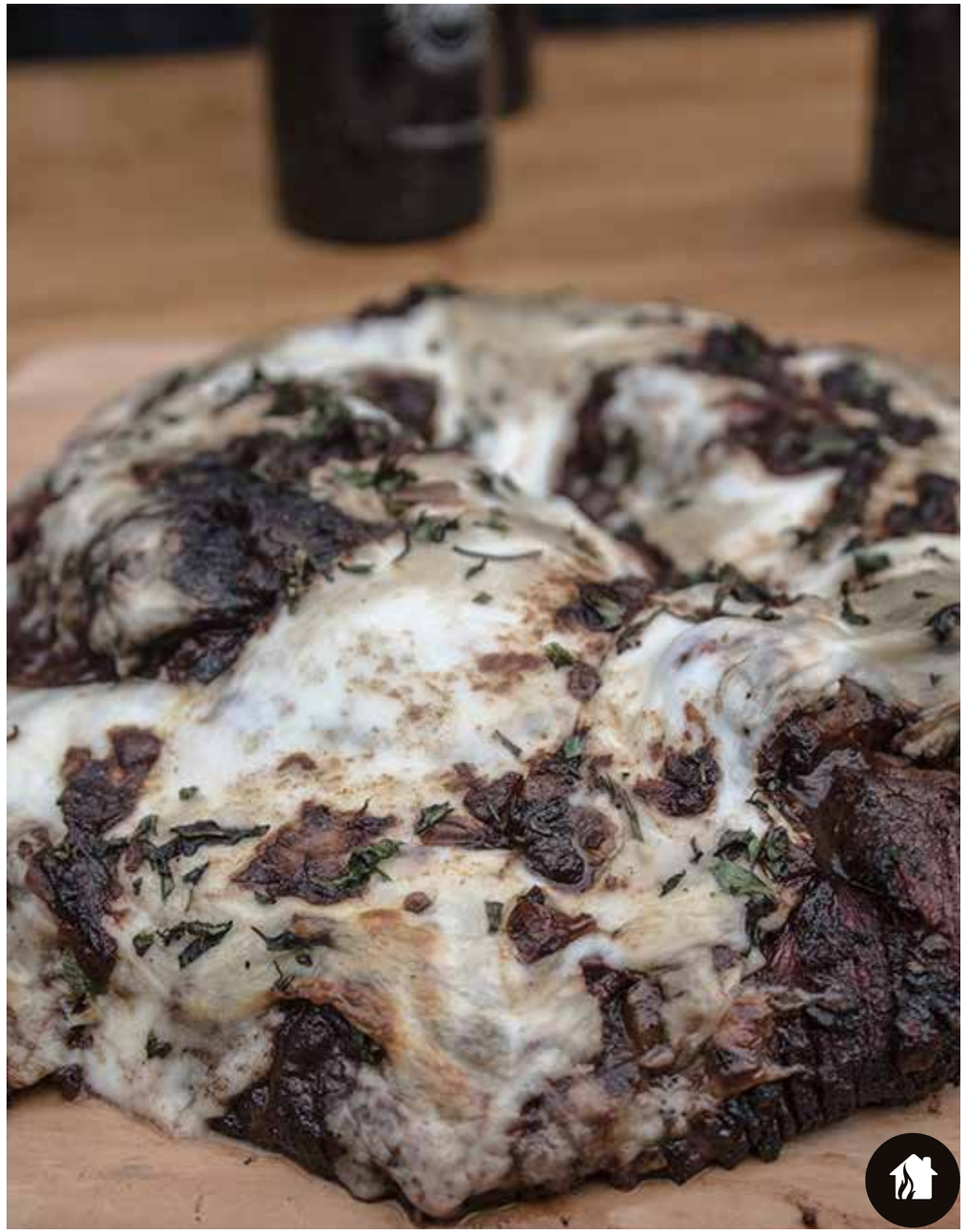
Para la salsa

1. Sellar el vacío a fuego directo.

2. Mientras, hacer una salsa con jitomate italiano de lata, ajo, aceite de oliva, albahaca y orégano (opcional agregar pimientos asados).

3. Poner la mitad del vacío a fuego indirecto, agregarle la salsa y queso mozzarella, arriba la otra mitad del vacío, más salsa y queso, dejar gratinar por 5 minutos.

4. Dejar reposar, cortar y servir.



SHORT RIB CON SALSA DE AGUACHILE

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

3 pza short Rib
2 limones
4 cda de salsa de soya
4 pza de chile serrano
1 cabeza de ajo
1/2 barra de mantequilla
c/n Sal ahumada SMP
c/n aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

Para la salsa de aguachile

1. Cortar la cabeza de ajo por la parte superior de tal modo que se expongan los dientes de ajo y agregar un chorrito de aceite de oliva para que los dientes de ajo se empapen y agregar un poco de sal.

2. Envolver en aluminio y poner en el asador a fuego indirecto a 350ºF durante 30 o 40 minutos o hasta que esté suave.
Cortar los chiles serranos y molcajetear.

3. **C**uando el ajo esté rostizado sacar del asador. Agregar la mantequilla al molcajete y la idea es que lo caliente del ajo derrita la mantequilla y mezcle los sabores. Agregar el ajo como si fuera un puré y seguir molcajeteando hasta que los ingredientes estén bien mezclados.

4. Agregar el limón y la salsa de soya y poner el molcajete al asador durante 5 minutos.

Para la carne

1. Agregar sal ahumada a los short rib por ambos lados y sellar a fuego directo durante 5 minutos aprox. por lado.

2. Cortar el short rib y agregar al molcajete mezclando el aguachile con la carne.

NEW YORK ASADO CON ADEREZO DE ALBAHACA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza de new york
1 papa blanca
1 ramito de albahaca
c/n Sal ahumada SMP
2 cda de vinagre de vino tinto
4 cda de aceite de oliva
3 dientes de ajo

PROCEDIMIENTO:

Para la salsa de aguachile

1. En un molcajete, agregar la albahaca, los dientes de ajo, la Sal ahumada SMP y moler hasta que esté bien mezclado.
Agregar el vinagre de vino tinto y el aceite de oliva y mezclar.

2. Agregar Sal ahumada SMP por ambos lados durante 2 minutos a fuego directo a 650ºF.

3. Con la ramita de albahaca, mojar con el aderezo del molcajete y untar como si fuera una brocha a la carne por ambos lados. Pasar a fuego indirecto y dar otra pasada por ambos lados con la brocha de albahaca. Dejar a fuego infirecto por 5 minutos por lado a 350ºF.

4. Sacar del asador y dejar reposar la carne durante 2 minutos. Cortar y untar con la brocha al corte.

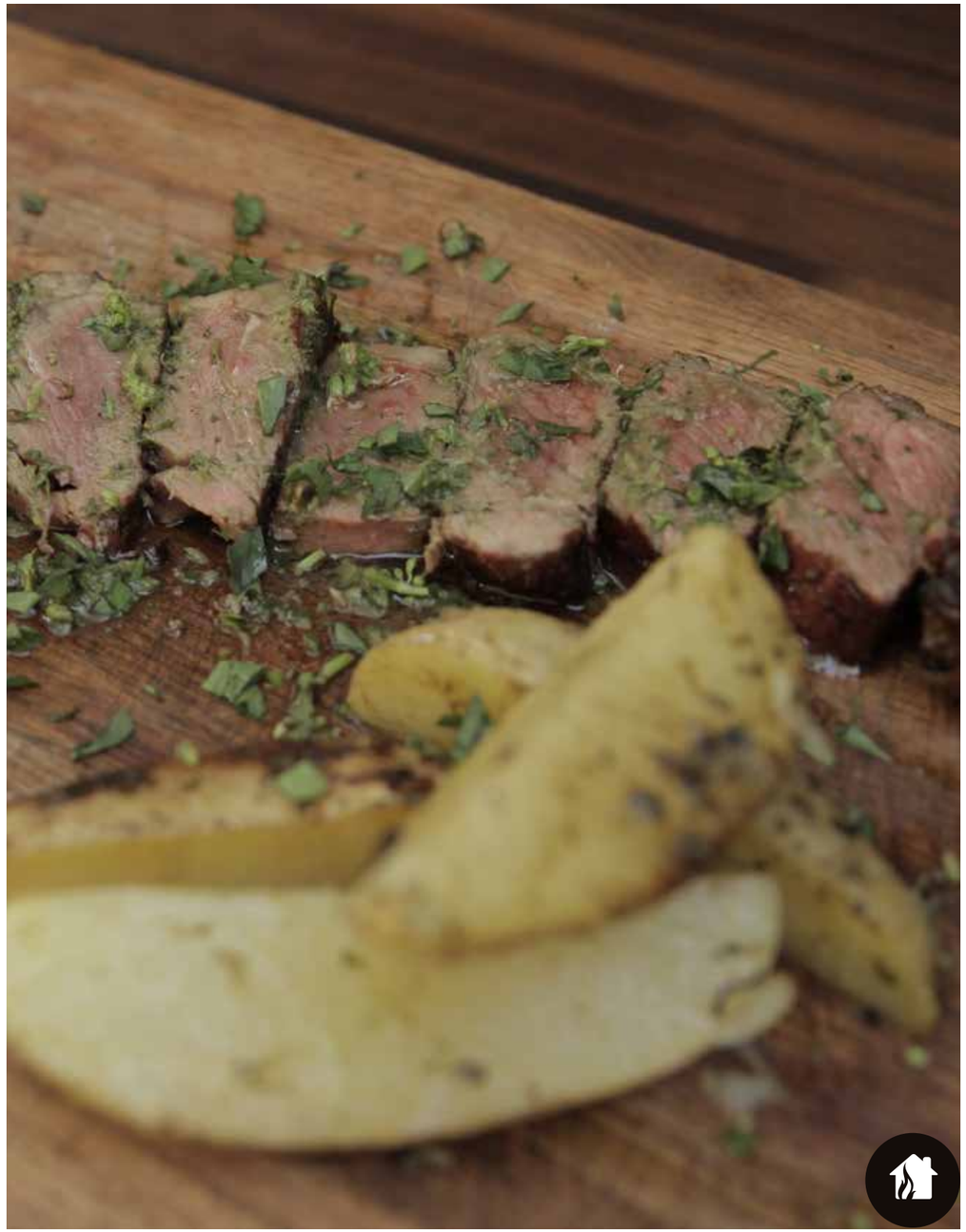
Para las papas

1. Envolver las papas en aluminio y ponerlas al asador durante 10 minutos o hasta que estén suaves a fuego indirecto.

2. Sacar del asador y poner Sal ahumada SMP.

Opcional: Untar a las papas el aderezo de albahaca

CARNE DE RES



PORTERHOUSE GIGANTE CON COSTRA DE AJO

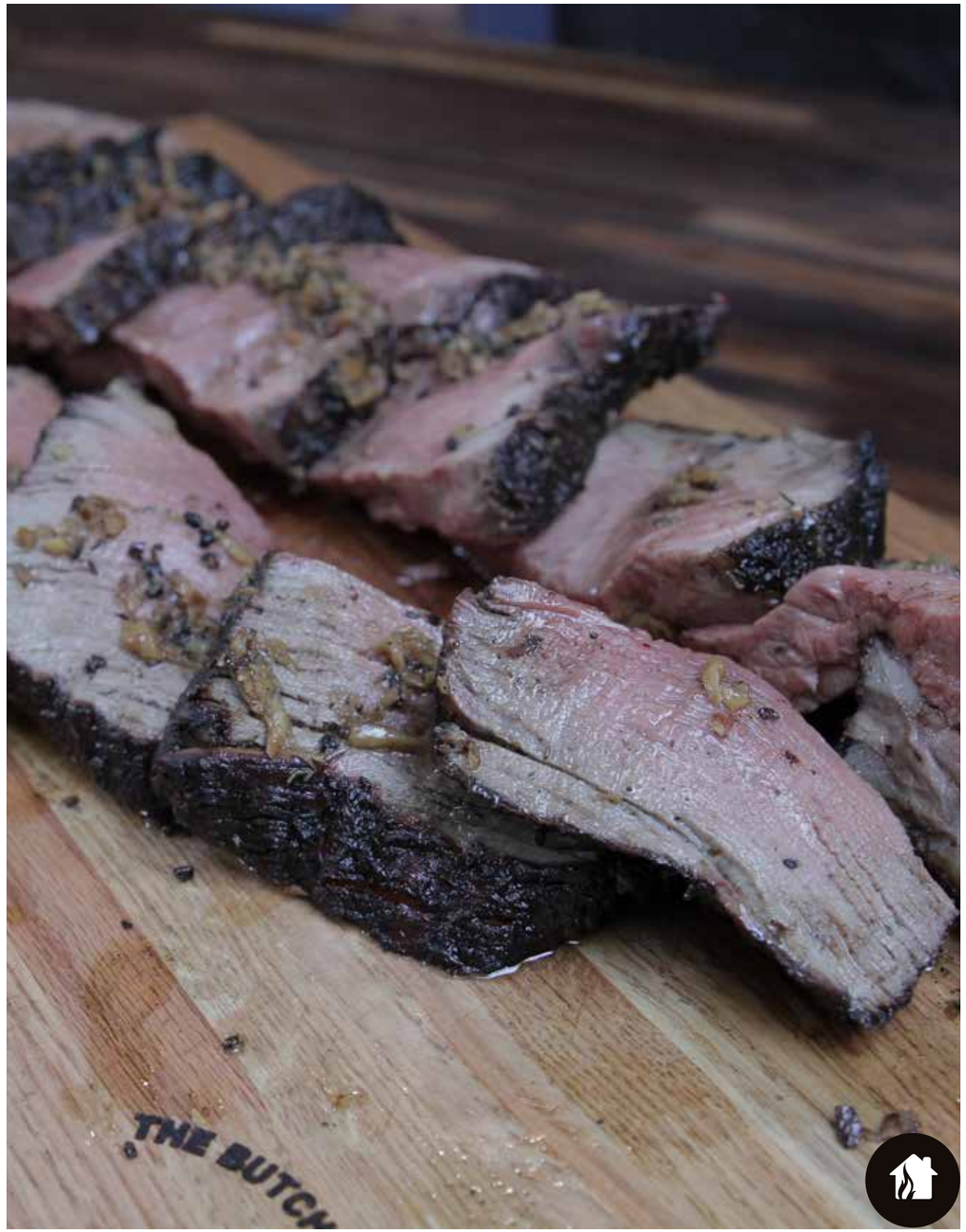
POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Porterhouse de 5 1/2”
c/n Sal ahumada SMP
4 ramitas de tomillo
2 cabeza de ajo
c/n aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

1. Pelar el ajo y en un tazón, poner el ajo, un chorrito de aceite de oliva hasta que esté nadando, también agregar Sal ahumada SMP y el tomillo, después, meter al asador a fuego indirecto a una temperatura de 250 ºF - 275 ºF.
2. En la grasa del porterhouse, sin llegar a la carne, hacer unos cortes en cuadricula para que penetre bien la sal y el sazonador.
3. Sazonar por todos lados con Sal ahumada SMP.
4. Poner el porterhouse a fuego directo a una temperatura de 650 ºF - 700 ºF durante 2 minutos por lado, tener cuidado cuando se ponga del lado de la grasa ya que en esa parte es más rápida la cocción.
5. Sacar el porterhouse del asador y poner encima de una charola. Sacar los dientes de ajo y hacer un puré con el, untar en todos los lados de la carne y devolver al asador a fuego directo durante 3 minutos aprox. por lado.
6. Dejar reposar en aluminio durante 5 - 7 minutos aprox.
7. Cortar y verter el aceite con el ajo.



AGUJA NORTEÑA Y/O COSTILLA COUNTRY CON SALSA DE AJO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- Aguja norteña de 2”-3”
- 1 cabeza de ajo
- Rub rojo SMP
- Sal ahumada SMP
- 1/4 de cebolla blanca
- 1 cda tomillo fresco
- Cerveza oscura
- c/n pimienta
- 1/4 de barra de mantequilla

PROCEDIMIENTO:

1. Untar la carne con la salsa de ajo.
2. Precalentar el asador a 500-600 °F y sellar a fuego directo por los 4 lados.
3. Pasar a fuego indirecto y tapar manteniendo la temperatura del asador entre 340-370 °F durante 20 a 30 minutos o hasta alcanzar el término deseado o una temperatura interna de 60-65 °C.
4. Retirar y dejar reposar la carne 7 a 10 minutos antes de cortar.
5. Cortar la carne en láminas y montar la salsa de ajo sobre la carne.

Para la salsa de ajo:

1. Cortar la cabeza de ajo en transversal para que se expongan los dientes como haciendo una tapa.
2. Verter aceite de oliva y Sal ahumada SMP, cerrar el ajo y envolver en papel aluminio.
3. Colocarlo a fuego indirecto durante 35 minutos aproximadamente hasta que esté suave.
4. Precalentar un sartén y agregar la cebolla finamamente picada, tomillo, mantequilla y acitronar por 5 minutos.
5. Exprimir la cabeza de ajo asada en el sartén y cocinar por 2 minutos más.
6. Verter la mitad de la cerveza y dejar reducir por 5 a 10 minutos aproximadamente.

COSTILLA DE RIBEYE CON ADOBO DE CHILES

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 2 chiles ancho
- 2 chiles pasilla
- 1 naranja
- 1/2 tza de vinagre de manzana
- Sal ahumada SMP
- 1/2 cda de laurel
- 1/2 cda de comino
- 1 cda de orégano seco
- 1 cda de miel de agave o cualquier otra miel
- 1 costillar de ribeye

PROCEDIMIENTO:

1. Aflojar los chiles secos en agua caliente sin semillas y sin venas por 5 a 10 minutos.
2. Licuar los chiles, el jugo de naranja, laurel seco, comino, orégano, Sal ahumada SMP y miel de agave.
3. Sazonar las costillas con el adobo de 2 a 3 horas antes de colocarlas a fuego indirecto durante 2.5 a 3 horas a 300 °F (180 °C).
4. Con ayuda de una brocha incorporar el adobo a las costillas durante la ultima hora por cada 15 a 20 minutos aproximadamente.

Recetas de

...

CARNE DE PUERCO

...

Conoce temperaturas y tiempos de cocción. Aprende recetas sencillas como un choripan asado, hasta algo más complejo como una Porcetta.

CHAMORROS DE PUERCO CON SALSA DE ARÁNDANOS Y CERVEZA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

- 4 a 6 chamorros de puerco o cordero
- 1/2 taza de aceite de oliva
- Pimienta al gusto
- Romero fresco
- 3 cebollas moradas
- 1 tza de arándanos
- 3 cdas de mermelada
- 3 cdas de salsa inglesa
- 3 cdas de catsup
- 1 cerveza oscura
- 1 L caldo de pollo
- Puré de papa para acompañar
- Vinagre
- Hierbabuena
- 1 cebolla cambray

PROCEDIMIENTO:

1. Sellar el chamorro con aceite de oliva sal, pimienta y romero.
2. Asar a fuego alto rotándolos para cada lado, aproximadamente 12 minutos en total.
3. En una cacerola agregar aceite de oliva y acitronar las 3 cebollas moradas. Agregar los arándanos, 2 o 3 cucharadas de mermelada (la de tu elección), 3 a 4 cucharadas de salsa inglesa, 3 cucharadas de catsup, una cerveza oscura y un poco de caldo de pollo.
4. Dejar hervir unos 5 minutos y colocar los chamorros en la cacerola con la salsa. Añadir más caldo de pollo (un litro) para que se tapen los chamorros.
5. Tapar la cacerola y dejarlos cocinar por dos horas a fuego bajo.
6. Estarán listos cuando la carne se desprenda del hueso. Retirar los chamorros

Opcional: licuar la salsa para espesarla más y reservar para servir.

7. Para emplatar hacer una cama de puré de papa. Moler hierbabuena con un poco de vinagre en un molcajete y añadir a los chamorros. Cortar cebolla cambray y mezclar con aceite de oliva, sal y pimienta y servir encima de la carne.

CARNE DE PUERCO

TIPS PARA HACER COSTILLAS

1

Un método es envolver en aluminio durante 1 a 1.5 horas a 350 °F, sacar del aluminio y colocar a fuego indirecto otra hora, asar a fuego directo para generar la costra.

2

Se puede hacer el mismo método pero a la inversa, primero sin aluminio y luego con aluminio.

3

Se puede ir aplicando con un atomizador jugo de manzana, jugo de piña, etc. para hidratar cada media hora.

4

Dividir el carbón en dos zonas para tener fuego indirecto, acomodar una charola con agua, cerveza o vino a un lado del fuego, colocar la parrilla y arriba de la charola colocar las costillas.

5

Agregar virutas de madera para ahumar, como cerezo, nogal, roble, manzano, etc. previamente remojadas en agua.

COSTILLAS SAN LUIS CON SALSA DE TAMARINDO Y MANGO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1/2 tzas de tamarindo concentrado o puré
1 tza de mango en cubos
1 cebolla blanca mediana
1 morrón verde
2 chiles serrano o jalapeño
3 cdas de azúcar moreno
1 cda de jengibre finamente cortado y pelado
1/4 de cda de Sal ahumada SMP
1/4 de tza de cilantro
1 cda de limón
1/2 tza de jugo de piña
1 costillar de puerco San Luis

PROCEDIMIENTO:

1. En una cacerola acitronar morrón, chiles y cebolla. Después de 15 minutos agregar el mango, tamarindo, jengibre, azúcar y Sal ahumada SMP, y dejar hervir a fuego medio.
2. Reducir el fuego a lento sin tapar hasta que el mango y la cebolla se suavicen aproximadamente 15 minutos.
3. Agregar cilantro, jugo de limón y jugo de piña para hidratar, manteniendo a fuego lento hasta que se reduzca y se espese,. Retirar del fuego y reservar.
4. Licuar la mezcla y sazonar con azúcar y/o Sal ahumada SMP.

Para las costillas

1. Secar las costillas con un papel secante y quitar la membrana de la parte de atrás del hueso.
2. Aplicar rub de café SMP sobre las costillas cubriendo todo su largo y ancho.
3. Envolver en aluminio durante 1 a 1.5 horas a 350 °F, retirar el aluminio y colocar a fuego indirecto otra hora. Se puede hacer también a la inversa, primero sin aluminio y luego con aluminio.
4. Se puede ir aplicando con un atomizador jugo de manzana, jugo de piña, etc. para hidratar cada 30 minutos. También se puede agregar virutas de madera para ahumar, como cerezo, nogal, roble, manzano, etc. previamente remojadas en agua.
5. Retirar las costillas, cortarlas y servir con la salsa de mango.

COSTILLAS SAN LUIS AHUMADAS EN MANZANO CON GLASEADO DE REFRESCO DE COLA Y CHILE PASILLA

POR JOSUÉ VILLALVAZO

INGREDIENTES:

2 costillares de puerco San Luis
2 tzas de BBQ Rub Classic SMP
1/2 L de refresco de cola
4 chiles pasilla
2 dientes de ajo
1/2 tza de catsup
1/4 tza vinagre
3 cdas de soya

PROCEDIMIENTO:

1. Secar las costillas con un papel secante y quitar la membrana de la parte de atrás del hueso.

2. Cubrir las costillas con BBQ Rub Classic SMP y dejar marinar por 1 hora.

3. Colocar las costillas en el asador por 2 horas a 350 °F a fuego indirecto hasta que el hueso se desprenda suavemente. Se puede apoyar el proceso envolviendo las costillas en aluminio.

5. Barnizar ligeramente las costillas con BBQ de refresco de cola y asar por 1 minutos de cada lado para posteriormente cortar y servir.

Para el BBQ de refresco de cola

1. En un sartén agregar los dientes de ajo y el chile pasiilla finamente picados y dejar acitronar.

2. Agregar el refresco, la catsup, soya, vinagre de manzana y dejar reducir.

DESMILLO
PESCUEZO
CHAMBERETE
FALDA
SMP

PORCHETTA (LOMO DE PUERCO ENVUELTO EN PORK BELLY)

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pork belly o tocineta o panceta entera
1 lomo de puerco entero
5 a 8 dientes de ajo molido
1 cda de Rub del Norte SMP
1/4 de cebolla
1/4 de manojo de perejil o albahaca
Sal ahumada SMP
1/2 tza de aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

1. Moler en un molcajete los dientes de ajo, rub del norte SMP, cebolla, perejil, Sal ahumada SMP y aceite de oliva. Reservar tres cucharadas de la mezcla. colocar el pork belly abierto con la grasa hacia abajo.

2. Con un cuchillo hacer una marca superficial de manera cuadricular sobre la grasa del pork belly y colocar el pork belly abierto con la grasa hacia abajo.

3. Untar la mezcla del molcajete en el pork belly y el lomo de puerco

4. Envolver el lomo dentro del pork belly y atarlo bien.

5. Sazonar con la mezcla toda la parte de afuera del pork belly.

6. Colocar en el rosticero de 325-375 °F durante 3 horas o hasta que llegue a una temperatura interna de 156 °F o 68 °C.

7. Dejar reposar 20-30 minutos, porcionar y servir.

TACO “JUAN”

POR JUAN GARZA

INGREDIENTES:

1 pork belly entero
Rub rojo SMP
Sal ahumada SMP
Refresco de cola en lata
1 cebolla morada
2 tzas de vinagre de manzana
1/2 manojo de cilantro
Salsa cruda de aguacate y fresadilla
(ver pág. 261)

PROCEDIMIENTO:

1. Sazonar el pork belly por ambos lados con rub rojo SMP.
2. Colocar la tocineta en una charola de aluminio y añadir refresco de cola de 350 ml en las orillas.
3. Colocar el pork belly en el asador a fuego indirecto 2 zonas, cerrarlo y mantenerlo a 350 °F o 180 °C de 3 a 4 horas o hasta obtener una temperatura interna de 85-90 °C.
4. Dejar reposar de 20-30 minutos aproximadamente.
5. Acompañar el taco con salsa de aguacate cruda **(ver pág. 261).**

Para la cebolla encurtida

1. Cortar la cebolla morada en julianas (tiras delgadas) y picar el cilantro.
2. En un tazón mezclar la cebolla rebanada, cilantro, vinagre de manzana y Sal ahumada SMP.

TACO DE CHAMORRO DE CERDO A LA MOSTAZA

POR JUAN GARZA

INGREDIENTES:

4 chamorros de puerco
1 cuadrito de achiote
2 naranjas
1 limón
Sal ahumada SMP
Chile japónes seco al gusto
4 cdas hierbas aromáticas SMP
3 cdas de mostaza

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar todos los ingredientes en la licuadora excepto los chamorros y la mostaza.
2. Con ayuda de una brocha barnizar los chamorros de mostaza.
3. Sazonar con hierbas aromáticas SMP y Sal ahumada SMP.
4. Verter la mezcla de achiote previamente hecha en la licuadora.
5. Envolver en aluminio y colocar a fuego indirecto a 300 °F por 4 horas o hasta que se desprenda el hueso fácilmente.
6. Servir en taco.

Opcional: añadir cebolla encurtida.

CARNE DE PUERCO

SALCHICHA FRESCA DE CERDO CON MANZANA VERDE Y ARÁNDANO

POR JOSUÉ VILLALVAZO

INGREDIENTES:

1/2 tza sal
1/2 tza azúcar morena
4 cdas pimienta
2 cdas ajo en polvo
2 cdas cebolla en polvo
1 cda comino en polvo
1 cda paprika
1 cda canela
1 cda pimienta dulce
2 kg de carne molida de cerdo
2 cebollas blancas
2 dientes de ajo
2 manzanas verde
1 pan francés
1 tza de arándanos
1 tza de leche

PROCEDIMIENTO:

1. En un tazón mezclar la sal, azúcar, pimienta, ajo en polvo, cebolla en polvo, comino en polvo, paprika, canela y pimienta dulce para formar un rub.
2. Remojar el pan francés en leche por 10 segundos.
3. Cortar la cebolla, manzana y ajos en trozos medianos.
4. Mezclar la carne, manzana, ajos, cebolla y pan y pasarlo por molino de carne.
5. Añadir los arándanos y rub a la mezcla de carne.
6. Embutir las salchichas con la mezcla.
7. Poner las salchichas a cocinar a fuego indirecto a una temperatura de 350 °F por 20 minutos.

CARNE DE PUERCO

CHORIPAN ASADO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1/2 manojo de cilantro
1/2 manojo de perejil
3 dientes de ajo
2 cdas Rub del Norte SMP
Sal ahumada SMP
1 tza de aceite de oliva
1/4 tza de vinagre de manzana o blanco
4 chorizos argentino o el de su preferencia
4 pzas pan bolillo
1/2 tza mayonesa
2 cdas cebollín picado

PROCEDIMIENTO:

1. Asar el chorizo durante 15 a 20 minutos en fuego indirecto a una temperatura de 350 °F y pasarlo unos 2 minutos a fuego directo para que tueste un poco.
2. Cortar el pan y calentarlo en el asador.
3. Mezclar la mayonesa con el cebollín y el rub del norte SMP y untar al pan.
4. Colocar el chorizo y bañar con la salsa de cilantro y perejil.

Para la salsa

1. Molcajetear o licuar el cilantro, perejil, aceite de oliva, ajo y vinagre de manzana.

FILETE DE PUERCO ASADO RELLENO DE ARÁNDANOS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 filete de puerco entero
500 g de arándanos secos
1 manojo de orégano fresco
Romero fresco
Sal ahumada SMP
BBQ Rub Classic SMP
Aceite de oliva
Cerveza o vino blanco

PROCEDIMIENTO:

1. Lo primero que debes de hacer es prender el carbón y colocarlo en una mitad del asador, dejando la otra mitad libre de carbón.

2. Licuar los arándanos, las hojas de orégano, media taza de aceite de oliva y Sal ahumada SMP.

3. Con un cuchillo abrir por la mitad el filete sin atravesarlo y colocar la mezcla de arándanos a todo lo largo.

4. Cerrar el filete y con hilo de cocina átarlo muy bien para que no pierda su forma.

5. Aplicar aceite de oliva y sazonar con rub classic SMP y romero fresco cortando la parte de afuera del filete.

6. Acomodar el carbón a fuego indirecto 2 zonas y colocar una charola con cerveza o vino blanco y una ramita de romero en la parte del asador donde no tiene carbón (con el calor del carbón este líquido se evaporará y le dará sabor al filete).

Opcional: Puedes colocar unas cebollas cambray o papas en la charola y cocinarlas. Otra opción es agregar mantequilla, la grasa del filete también va a caer en la charola aportando mucho sabor.

7. Colocar el filete sobre la parrilla arriba de la charola. Tapar el asador y dejar a 350 °F durante 1.5 a 2 horas o hasta alcanzar una temperatura interna de 70 °C.

Opcional: reservar una parte de la salsa de arándanos para bañar las rebanadas de filete de puerco al momento de servir.

COSTILLAS FRITAS AGRIDULCES ESTILO ST. LOIS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Una costilla de cerdo St. Lois
BBQ Rub Classic SMP
1 bolsa de harina de trigo
1 barra de mantequilla
c/n salsa de alitas
c/n salsa agridulce
2 lts de aceite vegetal

PROCEDIMIENTO:

Para las costillas

1. Cortar una por una las costillas por el hueso.

2. Poner un disco (puede ser para hacer discada) de hierro vaciado y agregar los 2 lts de aceite vegetal dentro del disco. Esperar hasta que el aceite esté burbujeando. No dejes que el aceite se enfríe.

3. En una charola de aluminio o en un tazón grande, agregar la harina de trigo y agregar el BBQ rub, después, revolver la harina con el BBQ rub.

4. Poner las costillas en la harina y mezclar con las costillas hasta que las costillas queden totalmente cubiertas.

5. Agregar las costillas en el disco lleno de aceite, la idea es que las costillas estén totalmente cubiertas durante aprox. 10 - 15 minutos o hasta que tengan un color café.

6. En un plato, puedes poner papel absorvente para quitar el exceso de grasa de las costillas.

7. Sumergir las costillas en la salsa agridulce.

Para la salsa agridulce

1. En un tazón, derretir la barra de mantequilla.

2. Mezclar al gusto la salsa agridulce y la salsa de alitas con la mantequilla.

3. Agregar el BBQ Rub en la mezcla.

CARNE DE RES

Recetas de

POSTRES

Después de una buena carne asada siempre dejamos espacio para lo dulce, te presentamos algunas recetas que esperamos puedan ayudarte.

PIZZA DE CHOCOLATE CON FRESAS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

250 g de masa de pizza
180 g de chocolate semi amargo
40 g de nuez o almendras
150 g de fresas
1/2 tza de crema ácida
50 g de azúcar

PROCEDIMIENTO:

1. Derretir el chocolate en un tazón en el asador.
2. Cortar en rebanadas las fresas.
3. Mezclar la crema con el azúcar y reservar.
4. Extender la masa y pre-cocerla a fuego indirecto a 350 °F por un espacio de 15 minutos o hasta que esté tostado por abajo.
5. Retirar la masa del asador y untar el chocolate por el lado tostado. Añadir las fresas, nueces, etc.
6. Regresar la pizza a fuego indirecto hasta que se tueste la masa a una temperatura de 350 °F.

POSTRES

PIÑA ASADA CON CAJETA Y EMPANADAS

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 rebanada de piña de 1/2” de grosor
2 empanadas con relleno de tu preferencia
1 cda de cajeta

Rub del Postre SMP
1 bola de nieve de tu preferencia
Miel de agave

PROCEDIMIENTO:

1. Asar la rebanada de piña a fuego directo durante 5 minutos a 180 °C o 350 °F.

2. Cuando le des la vuelta, agregar rub del postre SMP, miel de agave y dejalar asar por otros 3 minutos.

3. Calienta las empanadas a fuego indirecto 350 °F.

4. Para montar el postre colocar la piña, luego las empanadas, la nieve y después decorar con la cajeta y más rub del postre SMP.

CONCHAS RELLENAS DE MERMELADA DE GUAYABA Y QUESO CREMA

POR JESUS ELIZONDO

INGREDIENTES:

10 guayabas
1/2 tza de agua
1 tza de azúcar mascabado
5 conchas
1 barra de queso crema
Nieve de su preferencia

PROCEDIMIENTO:

1. Partir 10 guayabas en dos partes y quitar las semillas. Cortar las guayabas en rebanadas delgadas y ponerlas a calentar en una olla.

2. Agregar 1/2 taza de agua, 1 taza de azúcar mascabado y esperar a que se disuelva el azúcar y se haga una mezcla homogénea.

3. Cortar las conchas a la mitad, untar dos cucharadas de queso crema en la parte central de pan, agregar dos cucharadas de mermelada y cerrar la concha.

4. Colocar las conchas 10 minutos aproximadamente a fuego indirecto a 350 °F.

5. Servir la concha con nieve.

POSTRES

PASTELILLO DE CHOCOLATE ASADO LEUDADO CON CERVEZA BOCANEGRA DUNKEL

POR JESUS ELIZONDO

INGREDIENTES:

250 g chocolate semi amargo
2 1/2 barras de mantequilla
5 huevos
500 g de azúcar
250 g de harina
60 g de cocoa
Vainilla
1/2 botella de cerveza oscura

Salsa de chocolate
300 g de chocolate semi amargo
200 g de mantequilla de maní
750 g de crema Lyncott

PROCEDIMIENTO:

1. En un tazón colocar el chocolate semi amargo cortado con 2 1/2 barras de mantequilla.
2. Colocar en en el asador a fuego indirecto a 350 °F y revolver constantemente para que se derrita.
3. En otro tazón mezclar el azúcar, 5 huevos y el chocolate derretido hasta que se haga una pasta homogénea.
4. Agregar la cocoa, harina y media botella de cerveza oscura a la mezcla de chocolate.
5. Untar los moldes con mantequilla y agregar la mezcla de chocolate a 3/4 del molde para que tenga espacio para inflar.
6. Colocar los moldes en el asador a fuego indirecto a 350 °F durante 20 a 25 minutos hasta que inflen.
7. Retirar del asador y dejarlos reposar de 3-5 minutos aproximadamente
8. Servirlos con la salsa de chocolate.

Para la salsa de chocolate

1. Colocar en el asador a 350 °F en un sartén todos los ingredientes y revolver constantemente para que se derrita el chocolate y mezclarlo bien.

PEACH COBBLER

POR JOSUÉ VILLALVAZO

INGREDIENTES:

Crumble:
2 tzas de azúcar moreno
4 barras de mantequilla
3 tzas de harina
1 tza de avena

1/4 tza de tequila
Rub del Postre SMP
3 duraznos
Nieve de su preferencia

PROCEDIMIENTO:

1. Para el crumble, combinar la harina, avena, 1 taza de azúcar moreno, 3 barras de mantequilla frias y cortadas en cubos hasta hacer una pasta.

2. En una cacerola de hierro vaciado colocar los duraznos cortados en cubos grandes, Rub del postre SMP, tequila y 1 barra de mantequilla en cubos.

3. Colocar el crumble sobre el durazno.

4. Calentar el asador a 350 °F y colocar la cacerola con los duraznos por 30 minutos hasta que el crumble esté dorado..

5. Servir con nieve.

CAZUELA DE MANZANA CON NIEVE EN OLLA DE HIERRO VACIADO

POR JUAN GARZA

INGREDIENTES:

- 2 paquetes tubo de galletas María
- 2 barras de mantequilla
- 6 manzanas Golden
- Nuez picada
- 1 kg de azúcar morena
- Nieve de vainilla
- Harina de trigo
- Rub del Postre SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Pelar las manzanas y rebanarlas en rodajas, removiendo el tallo y las semillas.
2. Colcar las rebanadas de manzana en un contenedor y agregar harina y azúcar hasta cubrirlas todas.
3. Dejar reposar las manzanas cubiertas de harina y azúcar por 20 minutos.
4. Moler las galletas en la licuadora.
5. Derretir las dos barras de mantequilla.
6. Elaborar una mezcla de galleta con la mantequilla derretida y cubrir la base del molde o acero que se vaya a utilizar.
7. Rellenar el molde con las manzanas.
8. Hacer una mezcla de partes iguales de nuez picada, mantequilla derretida y azúcar morena.
9. Cubrir las manzanas ya en el molde con esta mezcla.
10. Tapar el molde, y hornear en el asador a calor indirecto a 350 ºF por 20 minutos. Revisar la cocción de las manzanas antes de retirar del fuego, el tiempo de cocción puede variar dependiendo de la altura del molde o acero.

POSTRES

QUESO BRIE CON FRUTAS ENVUELTO EN MASA DE HOJALDRE ASADO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

500 g de masa de hojaldre
1 queso brie o camembert
3 a 4 higos
1 manzana
1 pera
Rub del Postre SMP
1 huevo

PROCEDIMIENTO:

1. Amasar la masa de hojaldre.
2. Colocar en el centro el queso brie sin cera.
3. Arriba del queso colocar las rebanadas de las frutas y rub del postre SMP, cerrar la masa de hojaldre.
4. Batir un huevo y untar en toda la masa y espolvorear rub del postre SMP.
5. Colocar a fuego indirecto a 350 °F durante 15 minutos hasta que la masa esté crujiente y dorada.

PAY ASADO DE HIGOS CON QUESO AZUL

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1/2 kg de masa de hojaldre
1 1/2 tza de higos enteros o frutas de su preferencia (piña, pera, manzana, fresa, etc)
1/2 tza de queso azul
1/2 tza de queso crema
2 cdas de miel de abeja o de agave
Rub del Postre SMP
Mermelada de su preferencia

PROCEDIMIENTO:

1. Extender la masa de hojaldre y amasar para que tenga un cuarto de pulgada de espesor.

2. Colocar la masa en una charola de aluminio.

3. Asar los higos a fuego indirecto a 350 °F por 5 minutos y reservar.

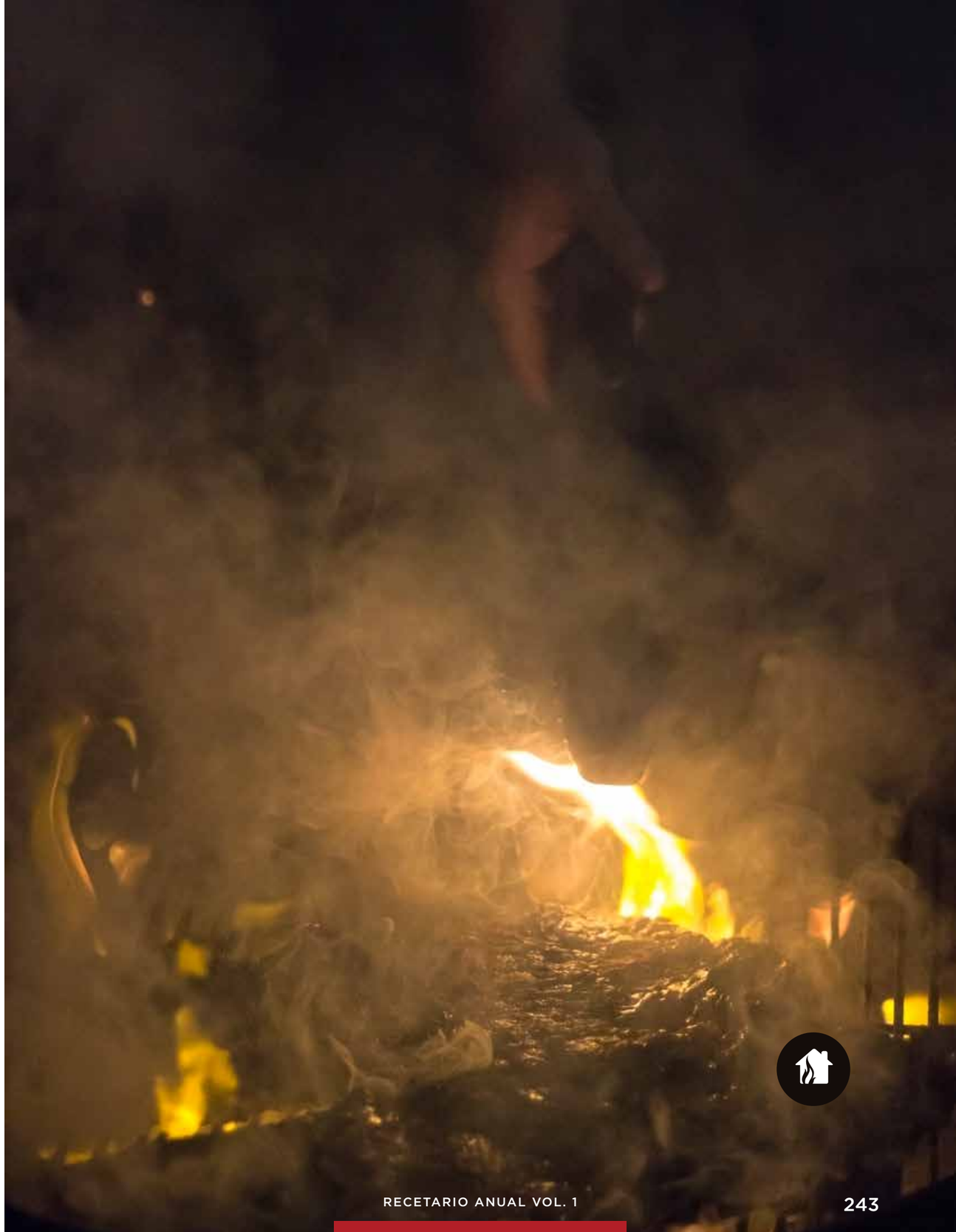
3. Colocar el queso azul y el queso crema sobre la masa dejando 5 cm en las orillas de la masa.

4. Agregar la fruta, esparcir la mermelada y rub del postre SMP.

5. Con el sobrante de la masa hacer un doblez para que se mantengan los ingredientes en el centro.

6. Colocar en la parrilla a fuego indirecto a 450 °F. Cocinar durante 30 a 40 minutos.

Opcional: Colocar miel de abeja o agave o maple con una bola de nieve de su preferencia.



Recetas de

OTROS

Desde una paella a la parrilla estilo madrileña, hasta un pollo violado; desde un pan relleno con chorizo, hasta un cabrito en salsa.

POLLO COCIDO CON BBQ BLANCO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Pollo entero
1/2 tza de mayonesa
c/n Rub de la costa SMP
1/2 tza de vinagre de manzana
1/4 tza de jugo de manzana
3 limones
1/2 tza de crema

PROCEDIMIENTO:

Para el pollo:

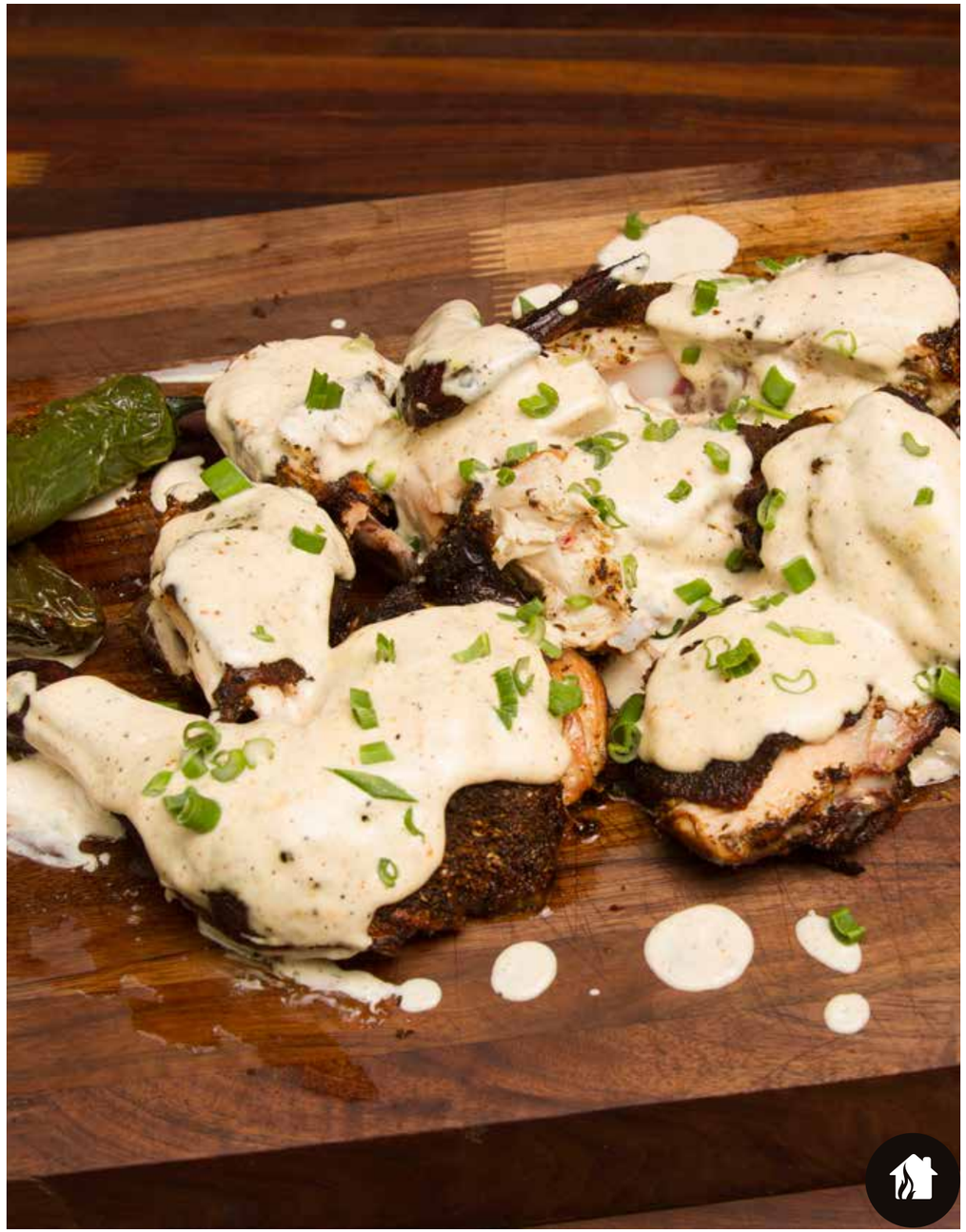
1. Cortar el pollo de manera que quede totalmente abierto y sazonar con el rub de la costa SMP.

2. Asar el pollo a fuego indirecto en el asador de 300 ºF - 350ºF de una hora a dos horas hasta que se desprendan las piezas con facilidad.

3. Cortar el pollo en partes y poner la salsa BBQ blanca en toda la pieza de pollo, puedes sumergir la pieza de pollo en el tazón con la salsa BBQ blanca.

Para el BBQ

1. En un tazón, mezclar la mayonesa, la crema, el vinagre de manzana, mitad de un limón y rub de la costa.



PAN RELLENO DE QUESO CON CHORIZO

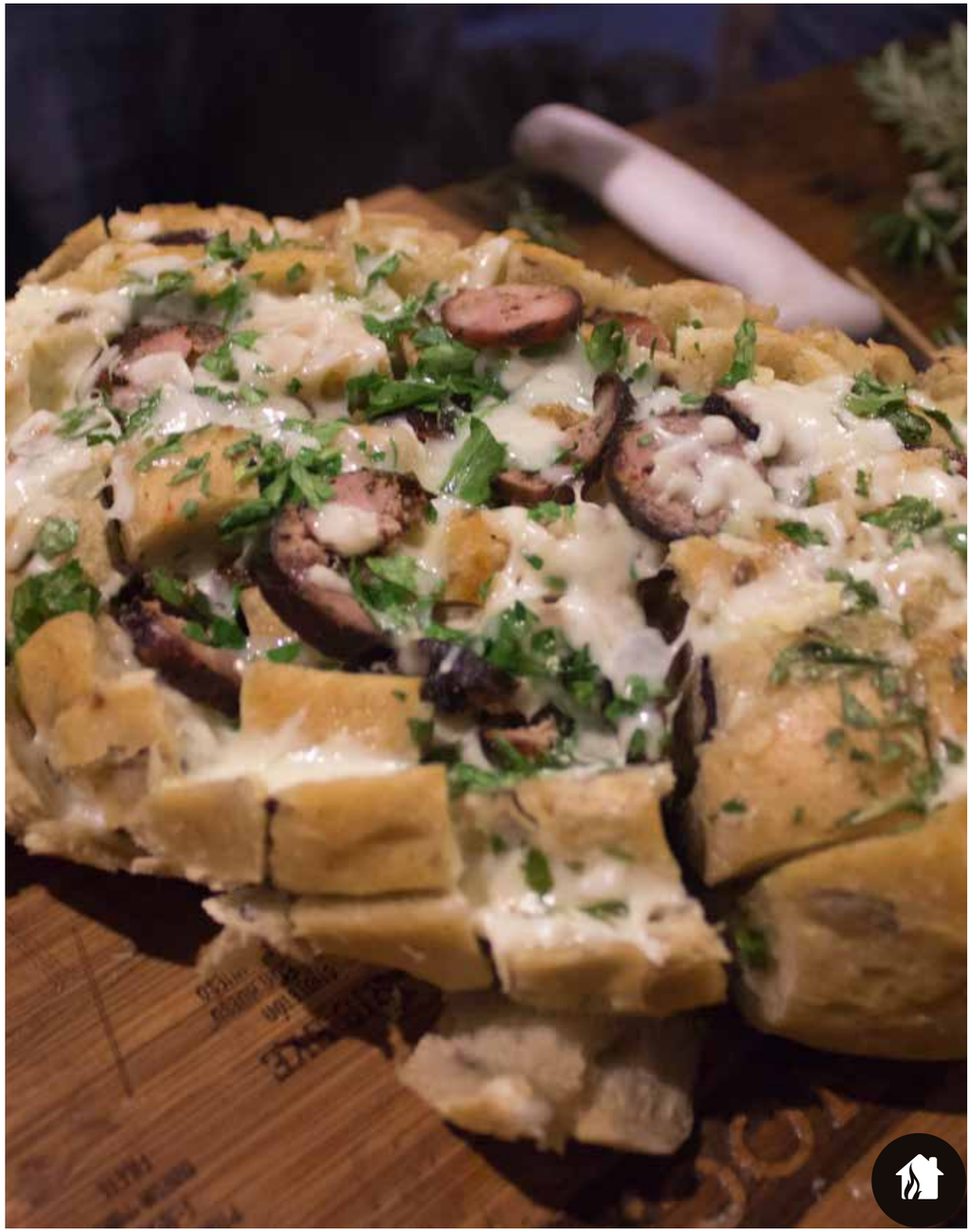
POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1/4 de cebolla finamente picada
1/2 barra de mantequilla
1/2 tza de aceite de oliva
1 pieza entera de pan
1/4 de manojo de perejil
Sal ahumada SMP
Queso
Chorizo al gusto
5 dientes de ajo finamente picados

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar el pan en forma de cuadrícula sin llegar a cortar la base.
2. En una cacerola agregar aceite de oliva y derretir la mantequilla.
3. Añadir el ajo, la cebolla y sazonar con sal ahumada.
4. Verter la mezcla con una cuchara dentro de cada rebanada del pan, después el queso y el chorizo.
5. Envolver en papel aluminio y colocar a fuego indirecto durante 20 a 30 minutos a 350 °F para que se derrita el queso y se tueste un poco el pan, retirar y agregar el perejil picado.



SALSA DE HABANERO CON PEPINO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pza de pepino
2 chiles habaneros
4 limones
1 diente de ajo
c/n Sal ahumada SMP
c/n aceite de oliva

PROCEDIMIENTO:

Para la salsa de aguachile

1. Cortar el chile habanero y poner en el molcajete al igual que el ajo y la cantidad necesaria de Sal ahumada SMP y moler.

2. Agregar un chorrito de aceite de oliva y el limón hasta que tenga ácido deseado.

3. Pelar el pepino en rajas y mezclar con la salsa.

PAELLA A LA PARRILLA, ESTILO MADRILEÑA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 cebolla cortada en cubos
4 dientes de ajo picados
140 g de ejotes
1 1/2 barra de mantequilla
4 tomates picados en cubos
2 piezas de chorizo tipo español cortados en cubo
2 zanahorias cortadas en cubos
1 pimiento morrón cortado en cubos
1/2 manojo de cilantro
1/2 manojo de perejil
1 lata chica de chicharos
1 lata chica de aceitunas
1 lata chica de champiñones
15 a 30 camarones del tamaño de su preferencia
7 a 15 mejillones
1 kg de costilla de puerco o pork belly (tocineta)
8 a 12 muslos o pierna de pollo
Aceite de oliva
Vino blanco
1 manta 100% algodón
Pistilos de azafrán
2 L caldo o consomé de camarón
1 kg de arroz
300 g de calamar
300 g de pulpo
Chile de árbol
4 filetes de pescado de su preferencia

PROCEDIMIENTO:

1. Nivelar la paella y colocar a fuego directo medio alto.
2. Agregar un tercio del ajo y un tercio de la cebolla, media barra de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.
3. Cuando haya acitronado la cebolla añadir una pieza de chorizo, chile de árbol, el calamar y el pulpo previamente cocidos.
4. Dejar cocinar de 4 a 8 minutos, retirar y reservar.
5. Agregar un tercio del ajo y un tercio de la cebolla, media barra de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.
6. Cuando haya acitronado la cebolla añadir una pieza de chorizo, chile de árbol, y los camarones.
7. Dejar cocinar 3 a 5 minutos hasta que estén anaranjados, retirar y reservar.
8. Agregar un tercio del ajo y un tercio de la cebolla, media barra de mantequilla y un chorrito de aceite de oliva.
9. Cuando haya acitronado la cebolla añadir el pollo y el puerco.
10. Dejar cocinar durante 15 a 20 minutos hasta que se cocine el pollo.
11. Agregar la zanahoria, ejote, chile morrón y cocinar durante 10 minutos.
12. Añadir el caldo y dejar hervir, tiene que hervir por todos lados (para cada kilo de arroz, dos kilos de agua).
13. Cuando esté hirviendo, agregar el arroz y distribuir por todos.
14. Arriba del arroz colocar los chícharos, champiñones, perejil, cilantro, mejillones, calamares, pulpo, pescado, azafrán, etc.
15. Tapar con una manta 100% algodón y agregar vino blanco y cocinar durante 15 a 10 minutos.
16. Retirar del fuego, dejar reposar 15 minutos y servir.

POLLO ASADO CON RUB ROJO SMP Y BROCHEADO CON RUB HÚMEDO AMARILLO

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

Un pollo entero o las piezas de su preferencia
1/2 manojo de romero
1/2 manojo de albahaca
1/2 manojo de tomillo
Rub rojo SMP

Rub Amarillo
1/2 tza de aceite de oliva
1/2 barra de mantequilla
1/4 de cebolla molida
2 dientes de ajo molido
Tomillo fresco
Sal ahumada SMP
Chile de árbol seco
1 cda de azúcar mascabado
1 cda de salsa de soya

PROCEDIMIENTO:

1. Cortar el pollo en piezas: pechugas, pierna, muslo, alas.
2. Sazonar con el rub rojo y masajear con las manos.
3. Colocar el pollo a fuego indirecto a 350-450 °F durante 30 a 45 min o hasta que el pollo esté bien cocido. Para saber si ya está, cortar entre la pierna y la pechuga, si el jugo que sale es transpartente ya está, si es rojo le falta cocción.
4. Mientras se está cocinando hacer una brocha con hierbas aromáticas como romero, cilantro, perejil, tomillo, etc.
5. Con la ayuda de la brocha agregar el rub amarillo al pollo cada 15 a 20 minutos para que vaya agarrando sabor del marinado.

POLLO VIOLADO CON RUB ROJO SMP Y LIMÓN

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

1 pollo entero
2 cdas Rub rojo SMP
1/2 de aceite de oliva
2 dientes de ajo
Jugo de 2 limones
1 lata de cerveza o refresco tamaño regular

PROCEDIMIENTO:

1. Untar el pollo con el rub por toda la parte de afuera y por debajo de la piel.
2. Vaciar la mitad de la cerveza y agregar ajo, hierbas de olor, naranja, limón, etc.
3. Sentar el pollo en la lata y colocarlo arriba de la parrilla a fuego indirecto a 350 °F.
4. Colocar una tina volteada sobre el pollo y poner brasa en la parte de arriba de la tina. Si tu asador tiene tapa no es necesaria la tina.
5. Dejar cocinar a fuego indirecto durante 45 minutos a una hora.
6. Para saber si ya está, cortar entre la pierna y la pechuga, si el jugo que sale es transparente ya está, si es rosa o rojo le falta cocción.

MUSLOS DE POLLO CON RUB ROJO SMP PICANTE Y MOSTAZA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

6 muslos de pollo
Rub rojo SMP
Chile de árbol seco
1 tza de mostaza
2 limones

PROCEDIMIENTO:

1. Untar los muslos con la mostaza y después con el rub rojo SMP y el chile de árbol seco y quebrado.
2. Colocar los muslos a fuego indirecto a 180 º °C o 350 °F durante 15 a 20 minutos.
3. Para saber si ya está, cortar pegado al hueso, si el jugo que sale es transparente ya está, si el liquido es rojo le falta cocción.

CODORNICES ASADAS CON MIEL Y CHILE PIQUÍN

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

2 a 3 codornices
50 g de chile piquín seco
250 ml de miel de agave o miel de abeja
Sal ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Sazonar las codornices con el chile, la miel y la Sal ahumada SMP.
2. Colocar las codornices a fuego indirecto a 350 °F o 180 °C durante 30 minutos. Para saber si ya está, cortar entre el muslo y la pechuga, si el jugo que sale es transparente ya está, si es rosa o rojo le falta cocción.
3. Antes de sacarlas del asador con la ayuda de una brocha untar más miel y un poco de chile y dejar que se dore la piel.

CABRITO EN SALSA

POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

- 1 cabrito cortado en partes
- 2 kg de tomate huaje
- 1 cebolla morada en julianas
- 1 morrón amarillo en julianas
- 1 morrón verde en julianas
- 6 chiles serrano
- 1 morrón rojo en julianas
- 250 g de manteca de cerdo
- 6 pzas de laurel
- 4 pzas de pimienta gorda
- 1 cda de orégano
- 1/2 cda de comino
- 4 dientes de ajo
- 1 cda de sal
- 1/2 cebolla

PROCEDIMIENTO:

1. Lavar el cabrito a chorro de agua y colocarlo en una cazuela grande con agua, ajo, cebolla, laurel, pimienta y sal. El nivel del agua debe solo tapar al cabrito.
2. Cocinar por espacio de 15 a 20 minutos o revisar constantemente hasta que quede suave sin deshacerse.
3. Una vez cocido el cabrito, colarlo y reservar el caldo.
4. Hervir los tomates para posteriormente licuar junto con las especias menos el orégano.
5. En la misma cazuela ya seca dorar el cabrito con la manteca a fuego medio alto.
6. Después acitronar la cebolla con los dientes de ajo picado, agregar los morrones y saltear por 3 minutos.
7. Incorporar la salsa de tomate, si es necesario hidratar se puede utilizar el caldo de cabrito.
8. Sazonar con sal al gusto y añadir el orégano al final.
9. Servir con un arroz colorado norteño, tortillas de maíz y aguacate.

ARROZ CON MACHITO

POR HUMBERTO VILLARREAL

INGREDIENTES:

- 2 pzas de machito de cabrito
- 750 g de arroz
- 6 tzas de caldo de pollo
- 5 tomates huaje
- 1 cebolla
- 5 dientes de ajo
- 1/2 cda de comino
- 1/2 cda de pimienta
- 2 cdas de sal
- 250 g manteca de puerco

PROCEDIMIENTO:

1. Cocinar en agua los machitos con sal, ajo, cebolla y laurel por espacio de unos 30 minutos.
2. Ya que estén cocidos, retirar de agua, cortar y dorar en la manteca muy bien.
3. Licuar los tomates con las especias y reservar.
4. En un sartén dorar arroz y añadir el machito.
5. Después agregar la cebolla con el ajo y acitronar.
6. Agregar los tomates licuados y el caldo de pollo.
7. Bajar a fuego medio y cocinar por 18 a 20 minutos hasta que el arroz esté listo.

SALSA MOLCAJETEADA BORRACHA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

4 a 5 tomates
4 a 5 chiles jalapeño o serrano
1/2 cebolla blanca
3 dientes de ajo
1 cerveza oscura

PROCEDIMIENTO:

1. Asar los tomates, chiles, cebolla y ajo a fuego directo hasta que estén tatemados y suaves.

2. Moler todo junto en el molcajete y vaciar todo en un sartén caliente.

3. Agregar la cerveza oscura, dejar reducir a la mitad y sazonar con Sal ahumada SMP.

SALSA CRUDA DE AGUACATE, Y FRESADILLA

POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

10 tomates fresadilla
4 a 6 chiles serrano
1/2 cebolla morada
4 aguacates
1/2 manojo de cilantro
Sal ahumada SMP

PROCEDIMIENTO:

1. Moler los tomates con los chiles serranos y un aguacate en la licuadora o molcajete.

2. Verter la mezcla en un tazón y agregar la cebolla cortada en cubos y los aguacates cortados en cubos.

3. Mezclar todo, sazonar con Sal ahumada SMP y agregar el cilantro cortado finamente.

SALSA MOLCAJETEADA DE TOMATE, CEBOLLA, CHILE, AJO, CON O SIN TUÉTANO

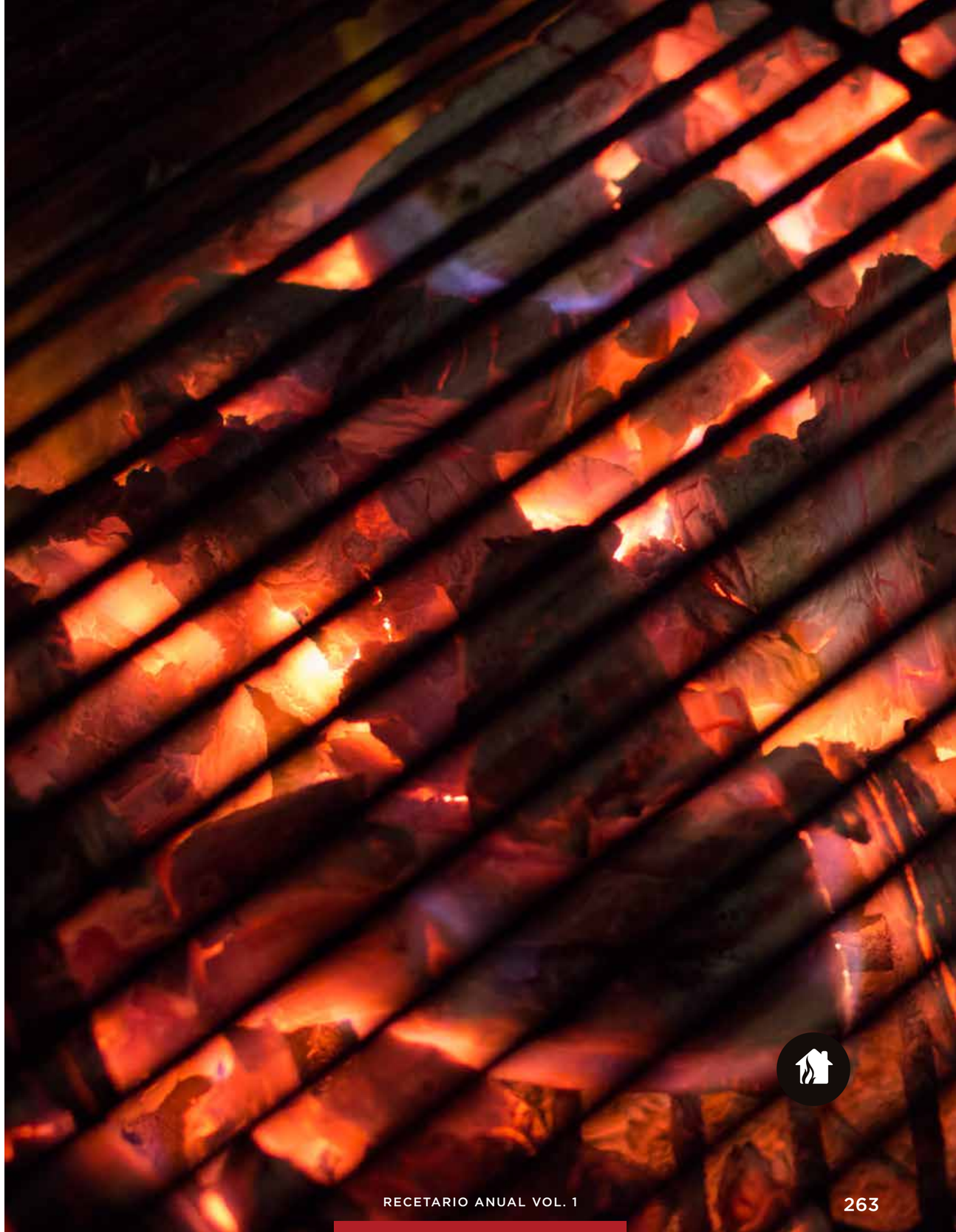
POR ALEJANDRO GUTIÉRREZ

INGREDIENTES:

4 a 5 tomates
4 a 5 chiles jalapeño o serrano
1/2 cebolla blanca
3 dientes de ajo
4 a 5 anillos de tuétano

PROCEDIMIENTO:

1. Asar los tomates, chiles, cebolla y ajo a fuego indirecto hasta que estén tatemados y suaves.
2. Colocar los anillos de hueso con tuétano a fuego indirecto hasta que empiece a hervir el tuétano.
3. Moler todo junto en el molcajete y sazonar con sal.



ÍNDICE

Entradas y guarniciones

Cebolla asada rellena de queso parmesano envuelta en tocino ---------- 60
Mac & cheese con pork belly ---------- 62
Morrones asados rellenos de queso ---------- 64
Papa al libro con mantequilla y aderezo de queso azul ---------- 66
Papas con balsámico y romero ---------- 70
Portobellos con queso y salsa de piña asada ---------- 72
Puré de papa rústico ---------- 76
Queso brie asado en tabla de cedro con atropellado de carne seca ---------- 78
Guiso de aguja en molcajete a las brasas ---------- 80
Tomates asados con parmesano ---------- 82
Puré de camote ---------- 83
Coliflor entero asado con aderezo de yogurt y especias ---------- 84
Papas asadas al mojo de ajo ---------- 85

Pizza

Formas de hacer pizzas en el asador ---------- 88
Masa de pizza ---------- 90
Salsa de tomate para pizza ---------- 92
Salsa blanca para pasta y pizza ---------- 93
Pizza de camarones ahumados en tina con leña de mezquite ---------- 94
Pizza de aguacate a la parrilla ---------- 96
Pizza asada con tomate y chorizo español con balsámico ---------- 98

Hamburguesas

Hamburguesa de mantequilla rellena de queso con salsa de chile piquín - 102
Hamburguesa de aguja norteña con queso azul envuelta en tocino ---- 104
Hamburguesa de short rib con aros de cebolla ---------- 106
Aros de cebolla ---------- 108

ÍNDICE

Pan campesino relleno de sloppy joe ---------- 110
Hamburguesa roja con cebolla caramelizada y aderezo de yogurt------- 112
Hamburguesa de mantequilla ----------114
Hamburguesa de ribeye con queso brie ---------- 116

Pescados y mariscos

Salmón asado sobre tabla de cedro con mostaza antigua ---------- 120
Trucha entera asada al mojo de ajo y hierbas aromáticas ---------- 122
Camarones a las brasas con marinado de cilantro picante ---------- 124
Mariscos ahumados en tina ---------- 126
Salmón regio ---------- 128
Huachinangos cerro de la silla ---------- 129

Carne de res

Picaña asada en costra de rub de café SMP ---------- 132
Asado de tira con brocha de hierbas aromáticas ---------- 134
Chicharrón de ribeye en cama de aguacate ---------- 138
Pieza entera de t-bone (short loin) con rub rojo SMP y costra de ajo asado - 140
Porterhouse a las brasas ---------- 144
Megatorta de ribeye ---------- 148
Tacos de flecha con salsa molcajeteada y tuétano ---------- 152
Short rib entero glaseado con merlot ---------- 156
Ribeye en costra de romero ---------- 158
Aguachile de ribeye ---------- 162
Taco de gaonera de ribeye ---------- 166
Costillas de ribeye con glaseado de miel ---------- 168
Bife de vacío en salsa de chorizo ---------- 172
Diezmillo en salsa de chile pasilla ---------- 174
Tacos de trompo “Don Beto” ---------- 176

ÍNDICE

Bacon explotion ---------- 178
Ribeye con salsa borracha de cerveza Bocanegra dunkel ---------- 182
Vacío a la pizzaiola ---------- 184
Short rib con salsa de aguachile ---------- 186
New york asado con aderezo de albahaca ---------- 188
Porterhouse gigante con costra de ajo ---------- 190
Aguja norteña y/o costilla country con salsa de ajo y salsa de chile de árbol -- 192
Costilla de ribeye con adobo de chiles ---------- 193

Carne de puerco

Chamorros de puerco con salsa de arándanos y cerveza ---------- 196
Costillas de puerco San Luis con salsa de tamarindo y mango ---------- 200
Costillas San Luis ahumadas en manzano con glasé de refresco de cola y chile pasilla ---------- 204
Porcetta (lomo de puerco envuelto en pork belly) ---------- 208
Taco “juan” ---------- 212
Taco de chamorro de cerdo a la mostaza ---------- 214
Salchicha fresca de cerdo con manzana verde y arándano ---------- 216
Choripan asado ---------- 220
Filete de puerco asado relleno de arándanos ---------- 222
Costillas Fritas agridulces estilo st. lois ---------- 224

Postres

Pizza de chocolate con fresas ---------- 228
Piña asada con cajeta y empanadas ---------- 230
Conchas rellenas de mermelada de guayaba y queso crema ---------- 232
Pastelillo de chocolate asado leudado con cerveza Bocanegra dunkel - 234
Peach cobbler ---------- 236
Cazuela de manzana con nieve en olla de hierro vaciado ---------- 238

ÍNDICE

Queso brie asado con frutas envuelto en masa de hojaldre ---------- 240
Pay asado de higos con queso azul ---------- 242

Otros

Pollo cocido con BBQ Blanco ---------- 246
Pan relleno de queso con chorizo ---------- 248
Salsa de habanero con pepino ---------- 250
Paella a la parrilla, estilo madrileña ---------- 252
Pollo asado con rub rojo SMP y brocheado con rub húmedo amarillo - 254
Pollo violado con rub de paprika y limón ---------- 255
Muslos de pollo con rub rojo SMP picante y mostaza ---------- 256
Codornices asadas con miel y chile piquín ---------- 257
Cabrito en salsa ---------- 258
Arroz con machito ---------- 259
Salsa molcajeteada borracha ---------- 260
Salsa cruda de aguacate fresadilla ---------- 261
Salsa molcajeteada de tomate, cebolla, chile, ajo con o sin tuétano --- 262

ESTE ES MI ESTILO DE VIDA, ESTE SOY YO. **SOY PARRILLERO**